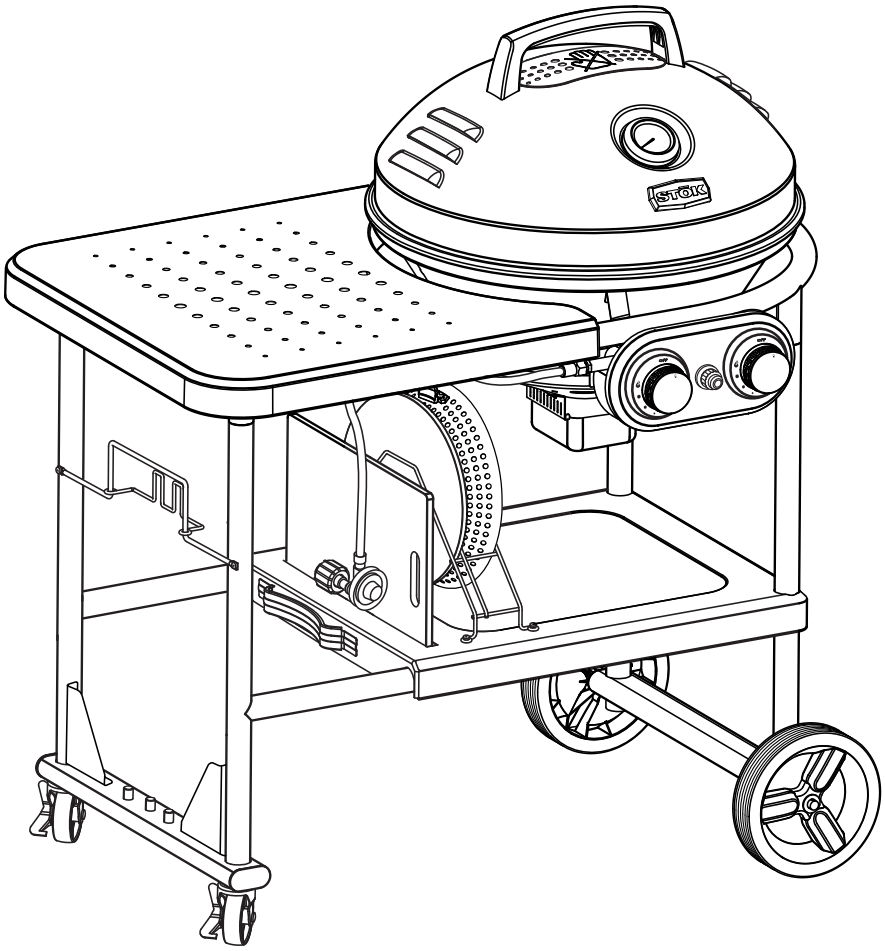
MANUAL DEL OPERADOR
Island™ Gril
SGP2220SB/SGP2220

EL TUBO DE GAS PL SE VENDE POR SEPARADO

PARA USO EN EL EXTERIOR ÚNICAMENTE



Visite el sitio web de STōK™ en: www.stokgrills.com

⚠ PELIGRO:
El incumplimiento de las instrucciones en este manual del operador puede CAUSARLE LA MUERTE O LESIONARLE GRAVEMENTE.

AVISO PARA EL INSTALADOR/ARMADOR: Entregue este Manual del Operador al consumidor, de modo que el consumidor pueda conservarlo para referencia en el futuro.

GUARDE ESTE MANUAL PARA FUTURAS CONSULTAS

TABLA DE MATERIAS

- Introduccion....2
- Reglas de seguridad generales....3-4
- Reglas de seguridad específicas....4
- Simbolos....5
- Características....6-7
- Piezas sueltas....8
- Armado....9-18
- Funcionamiento....19-21
- Mantenimiento....22-23
- Corrección de problemas....24
- Garantía....25
- Pedidos de repuestos....pág. posterior

INTRODUCCION

Este gril ofrece numerosas características para hacer más agradable y placentero su uso. En el diseño de este producto se ha conferido prioridad a la seguridad, el desempeño y la fiabilidad, por lo cual se facilita su manejo y mantenimiento.

⚠ PELIGRO:

Si siente olor a gas:
1. Cierre el suministro de gas al aparato.
2. Apague cualquier llama abierta.
3. Abra la tapa.
4. Si el olor persiste, manténgase alejado del aparato y llame de inmediato a su proveedor de gas o a su departamento de bomberos.

⚠ ADVERTENCIA:

- **No almacene ni use gasolina ni otros líquidos o vapores inflamables cerca de este aparato ni de ningún otro.**
- **No debe almacenarse un cilindro de PL que no esté conectado para usarse cerca de este aparato ni de ningún otro.**

⚠ PELIGRO:

El armado, el ajuste, la modificación, el servicio técnico o el mantenimiento incorrectos pueden provocar daños a los bienes, lesiones o la muerte. Lea atentamente las instrucciones de Armado, Operación y Mantenimiento antes de usar, armar o realizar servicio técnico a este producto.

⚠ PELIGRO:

El uso de la parrilla en interiores o en un ambiente cerrado puede provocar una intoxicación por monóxido de carbono y causar daños graves o, incluso, la muerte.

To register your STOK product, please visit: http://register.stokgrills.com

Pour enregistrer votre produit de STOK, s'il vous plaît la visite: http://register.stokgrills.com

Para registrar su producto de STOK, por favor visita: http://register.stokgrills.com

REGLAS DE SEGURIDAD GENERALES

⚠ ADVERTENCIA:

Lea y comprenda todas las instrucciones. El incumplimiento de las instrucciones señaladas abajo puede causar descargas eléctricas, incendios y lesiones corporales serias.

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

- Este aparato debe instalarse de conformidad con los códigos locales vigentes. En caso de que no existan códigos locales, use los siguientes:
  - Estados Unidos:
    - Código Nacional de Gas Combustible, norma 223.1 del Instituto Americano de Normas Nacionales (American National Standards Institute, ANSI)/norma 54 de la Asociación Nacional de Protección contra Incendios (National Fire Protection Assocition, NFPA)
    - Código de gas PL, norma 58 de la NFPA.
  - Canadá:
    - Código de Instalación de Gas Natural y Propano, norma B149.1 de la Asociación Canadiense de Normas (Canadian Standards Association, CSA).
    - Código de Almacenamiento y Manipulación de Propano, norma CSA B149.2.
- Si en la parrilla se usa un accesorio que requiere una fuente de alimentación eléctrica externa, al instalar el accesorio, debe conectarse a tierra eléctricamente, de conformidad con los códigos locales. En caso de que no existan códigos locales, use los siguientes:
  - Estados Unidos: Código Eléctrico Nacional, ANSI/NFPA 70.
  - Canadá: Código Eléctrico Canadiense, CSA C22.1.
- Este aparato es para uso en el exterior únicamente, y no debe usarse en un edificio, garaje, cobertizo, balcón ni en ninguna otra área cerrada.
- No use ni instale este aparato en el interior de botes o de vehículos recreativos ni encima de estos.
- Esta parrilla debe ubicarse alejada de superficies combustibles a una distancia mínima de 914 mm (36 pulg.) desde la parte posterior de la parrilla y a no menos de 914 mm (36 pulg.) desde sus laterales.

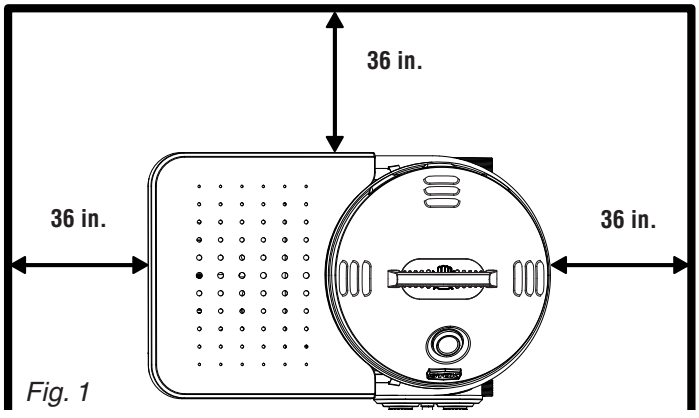


Fig. 1

- La parrilla no debe usarse debajo de construcciones combustibles elevadas.
- Mantenga el área alrededor de este aparato libre de materiales combustibles, gasolina, y cualquier otro vapor o líquido inflamable.
- No restrinja el flujo del aire de combustión y ventilación.
- Mantenga las aberturas de ventilación del cerramiento del tubo libres de suciedad.
- Esta parrilla no está diseñada para uso comercial.
- Nunca mueva la parrilla cuando esté en uso o cuando todavía esté caliente.
- Nunca use la parrilla en el interior. Pueden acumularse vapores tóxicos.
- Siempre cierre el suministro de gas al tubo de gas PL (propano líquido también llamado gas licuado de petróleo) cuando el aparato no esté en uso. Desconecte el tubo antes de almacenarlo.
- No modifique la parrilla de ninguna manera.
- No use este aparato, a menos que esté armado en forma completa y adecuada, y que todas las piezas estén firmemente ajustadas.
- Nunca intente encender un quemador con la tapa cerrada. La acumulación de gas no inflamado dentro de una parrilla cerrada es peligrosa.
- Inspeccione la manguera en busca de daños antes de cada uso. Si es evidente que hay abrasión o desgaste excesivo, o que la manguera está cortada, esta debe reemplazarse antes de poner en funcionamiento la parrilla. El conjunto de la manguera de reemplazo debe ser el especificado por el fabricante.
- Cuando esté en uso, mantenga a los niños y a las mascotas alejados en todo momento.
- No deje la parrilla sin supervisión.
- No use carbón vegetal, briquetas de cerámica ni roca lava en una parrilla de gas.
- En caso de que se prenda fuego grasa, apague el quemador. No intente extinguir el fuego con agua. Use polvo químico seco tipo BC como extintor de incendio o sofoque con tierra, arena o bicarbonato sódico.
- Mantenga cualquier cable eléctrico y manguera de suministro de combustible alejados de las superficies calientes.
- No almacene un tubo de gas PL de repuesto debajo de la parrilla ni cerca de esta. Si no se cumple esta indicación, puede producirse un incendio que podría provocar la muerte o lesiones graves.
- Nunca llene el tubo de gas PL por encima del 80% de su capacidad. Un tubo llenado en exceso o almacenado en forma incorrecta constituye un peligro debido a la posible liberación de gas desde la válvula de alivio de seguridad. Si no se cumple esta indicación, puede producirse un incendio que provoque la muerte o lesiones graves.
- Utilice únicamente un tubo de gas PL que tenga un collar para proteger la válvula del tubo.

REGLAS DE SEGURIDAD GENERALES

- Si en algún momento se detecta una fuga, aléjese del tubo de gas PL y llame al departamento de bomberos.
- Esta parrilla no está diseñada para ser usada en un bote, un vehículo recreativo (recreational vehicle, RV), una casa rodante ni en una caravana.
- No use la parrilla hasta que se haya comprobado que no tiene fugas.
- Revise y/o limpie periódicamente los quemadores/tubos Venturi para verificar que no haya insectos ni nidos de insectos. Un tubo tapado puede producir un incendio debajo de la parrilla.
- Los tubos de gas PL deben almacenarse en el exterior, fuera del alcance de los niños y no deben almacenarse en un edificio, un garaje, ni en ninguna otra área cerrada.
- No opere la parrilla si se encuentra bajo los efectos de drogas, alcohol o medicamentos.
- Permanezca alerta y en control. Preste atención a lo que esté haciendo y use el sentido común. No opere la parrilla cuando esté cansado.

REGLAS DE SEGURIDAD ESPECÍFICAS

- Use la parrilla solo con gas PL y con el conjunto de regulador/válvula suministrado.
- Verifique que no haya fugas antes de asar. Realice este procedimiento incluso si esta parrilla fue armada en la tienda.
- No opere la parrilla si hay una fuga de gas.
- Nunca use una llama para verificar que no haya fugas de gas.
- En caso de que el quemador se apague mientras está asando a la parrilla, cierre la válvula de gas. Abra la tapa y espere cinco minutos antes de intentar volver a prenderlo.
- Nunca se incline sobre una parrilla abierta ni coloque las manos o los dedos de las manos sobre superficies calientes.
- Limpie bien la parrilla regularmente.
- No obstruya los orificios de ventilación que se encuentran en los laterales o en la parte posterior de la parrilla.
- Nunca procure utilizar una parrilla o cualiquier componente que se hayan dañado o se han expuesto a un fuego accidental.
- El gas propano no es gas natural. No intente convertir esta parrilla a gas natural, dado que esto anulará la garantía y es extremadamente peligroso.
- Coloque la tapa guardapolvo en la salida de la válvula del tubo cuando el tubo no esté en uso. Solo instale en la salida de la válvula del tubo el tipo de tapa guardapolvo suministrado con la válvula del tubo. Otros tipos de tapas o tapones pueden provocar una fuga de propano.
- No almacene ni use gasolina ni otros líquidos o vapores inflamables en las cercanías de la parrilla.
- Use mitones o guantes resistentes al calor, y utensilios con mangos largos al operar esta parrilla.
- Residentes de departamentos: Consulten con la administración para conocer los requisitos y los códigos sobre incendios respecto del uso de una parrilla de gas PL en su complejo de departamentos.
- Guarde estas instrucciones. Consúltelas con frecuencia y úselas para dar instrucciones a otras personas que puedan usar esta parrilla. Si le presta a alguien esta parrilla, préstele también estas instrucciones.

CALIFORNIA - PROPUESTA DE LEY NÚM. 65

⚠ ADVERTENCIA:

Los productos secundarios de la combustión que se generan al usar este producto contienen sustancias químicas que el estado de California reconoce que provocan cáncer, defectos de nacimiento y otros daños reproductivos. Para reducir el riesgo de exposición a estas sustancias, siempre use la parrilla en un área bien ventilada. Este producto contiene sustancias químicas, incluidas plomo y compuestos del plomo, que el estado de California reconoce que provocan, cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. ***Lávese las manos después de utilizar el aparato.***

Para minimizar la exposición a estas sustancias, siempre opere esta unidad de conformidad con el manual de operador, y asegúrese de proporcionar ventilación adecuada cuando cocina con gas. En Massachusetts: Todos los productos de gas deben ser instalados por un plomero o gasista con licencia de Massachusetts. Debe instalarse una válvula de gas manual con mango en “T” en la línea de suministro de gas a este aparato. Esto se aplica a las instalaciones permanentes de gas natural y de propano. Esto no se aplica a las instalaciones portátiles de propano que usan un tanque de 9,09 kg (20 lb).

SIMBOLOS

Las siguientes palabras de señalización y sus significados tienen el objeto de explicar los niveles de riesgo relacionados con este producto.

SÍMBOLO	SEÑAL	SIGNIFICADO
	PELIGRO:	Indica una situación peligrosa inminente, la cual, si no se evita, causará la muerte o lesiones serias.
	ADVERTENCIA:	Indica una situación peligrosa posible, la cual, si no se evita, podría causar la muerte o lesiones serias.
	PRECAUCIÓN:	Indica una situación potencialmente peligrosa la cual, si no se evita, puede causar lesiones leves o moderadas.
	PRECAUCIÓN:	(Sin el símbolo de alerta de seguridad) Indica una situación que puede producir daños materiales.

Es posible que se empleen en este producto algunos de los siguientes símbolos. Le suplicamos estudiarlos y aprender su significado. Una correcta interpretación de estos símbolos le permitirá utilizar mejor y de manera más segura el producto.

SÍMBOLO	NOMBRE	DENOMINACIÓN/EXPLICACIÓN
	Alerta de seguridad	Indica un peligro posible de lesiones personales.
	Lea el manual del operador	Para reducir el riesgo de lesiones, el usuario debe leer y comprender el manual del operador antes de usar este producto.
	Superficie caliente	Para reducir el riesgo de lesiones corporales o daños materiales evite tocar toda superficie caliente.

CARACTERÍSTICAS

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Capacidad nominal en BTU 25 000
Superficie total de la parrilla..... 0,23 m² (363 pulg. cuad.)
Altura de la superficie para asar..... 851 mm (33,5 pulg.

Fuente de combustible ..... propano (no incluido)
Convertible a gas natural ..... No

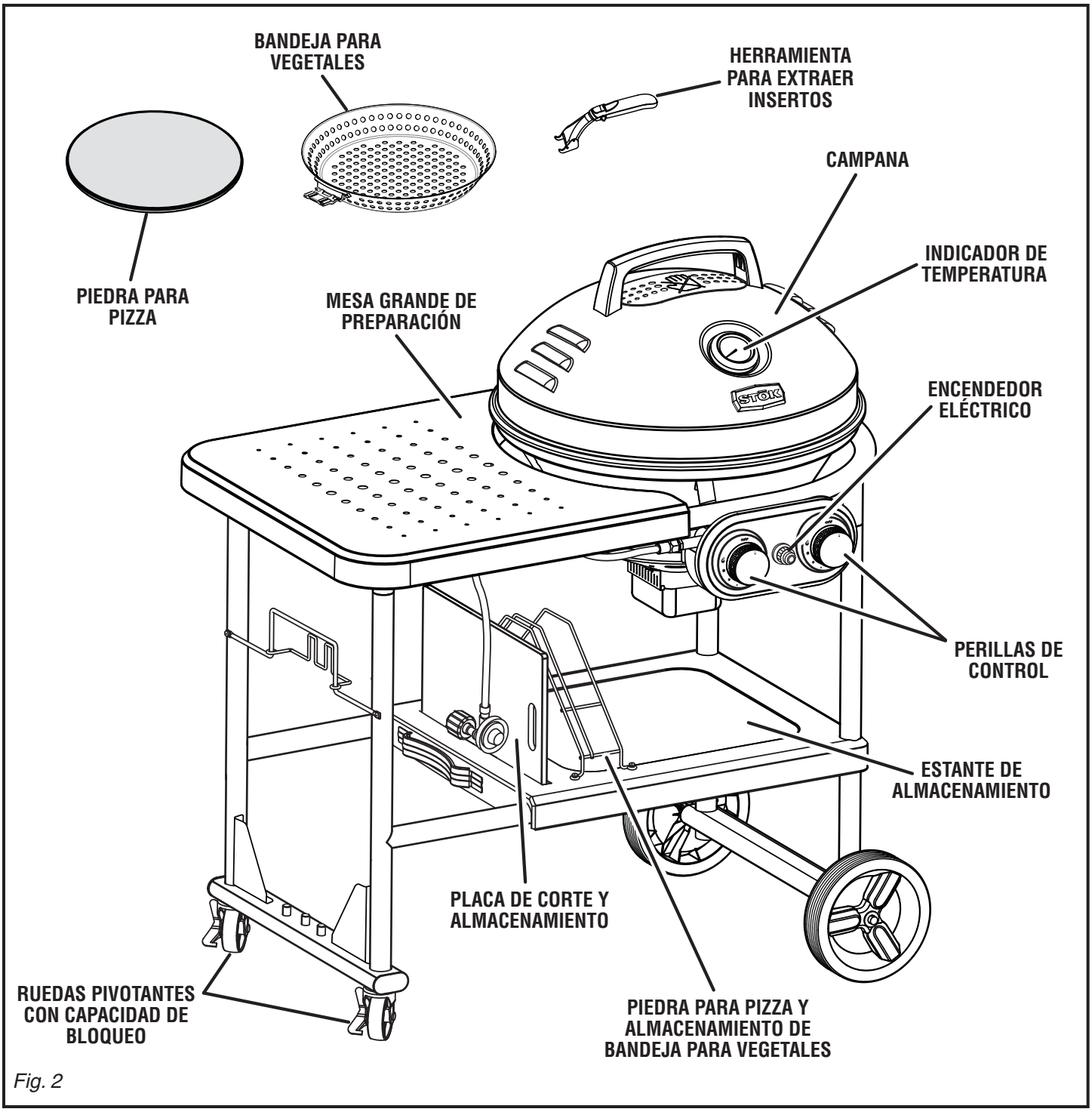


Fig. 2

CARACTERÍSTICAS

CONOZCA SU PARRILLA

Vea la figura 2.

Para usar este parrilla con la debida seguridad se debe comprender la información indicada en la parrilla misma y en este manual, y se debe comprender también el trabajo que intenta realizar. Antes de usar este parrilla, familiarícese con todas las características de funcionamiento y normas de seguridad del mismo.

PLACA DE CORTE Y ALMACENAMIENTO

Ubicada debajo de la amplia superficie de preparación, se incluye la placa de corte apta para lavavajillas para poder cortar en cubos y rebanar los ingredientes.

ENCENDEDOR ELÉCTRICO

El encendedor usa una batería AAA que enciende los quemadores de gas cuando se lo presiona.

CAMPANA

La campana revestida en porcelana puede colgarse a un lado de la parrilla. La campana debe estar colocada en su lugar cuando no se utilice la parrilla para protegerla de la lluvia.

NOTA: Para obtener resultados óptimos de cocción, mantenga la campana colocada mientras cocina.

HERRAMIENTA PARA EXTRAER INSERTOS

Le permite colocar y extraer fácilmente una variedad de insertos de cocina STōK.

MESA GRANDE DE PREPARACIÓN

La mesa grande de preparación brinda un espacio práctico para preparar comidas y tener los ingredientes y los utensilios al alcance.

ESTANTE DE ALMACENAMIENTO

Un práctico estante que le permite guardar utensilios y platos al alcance de la mano.

DISEÑO MÓVIL CON RUEDAS PIVOTANTES CON CAPACIDAD DE BLOQUEO

La parrilla está diseñada para ser transportada fácilmente e inmovilizada en forma segura con ruedas de bloqueo.

PIEDRA PARA PIZZA

Prepare pizza con la calidad de un horno de ladrillos usando la parrilla y la piedra para pizza de cerámica porosa. La piedra para pizza absorbe el calor para permitir una cocción uniforme. La piedra perderá color con el uso, pero esto no afectará el rendimiento.

INSERTAR REJILLA REMOVIBLE

Retire la ronda de porcelana-revestidos, insertar la rejilla de hierro fundido cuando se utiliza la piedra de la pizza o una bandeja de vegetales.

INDICADOR DE TEMPERATURA

El indicador de temperatura que se encuentra en la campana mide la temperatura del aire en el interior de la parrilla. La temperatura del aire nunca es tan caliente como la temperatura de la superficie de cocción.

BANDEJA PARA VEGETALES

Fabricada con acero recubierto en porcelana, la bandeja para vegetales mantiene seguros en el interior los ingredientes más pequeños. La bandeja le permite preparar porciones generosas mientras asa el resto de la comida. La base redonda y profunda y los lados curvos permiten dar vuelta los alimentos fácilmente.

PIEZAS SUELTAS

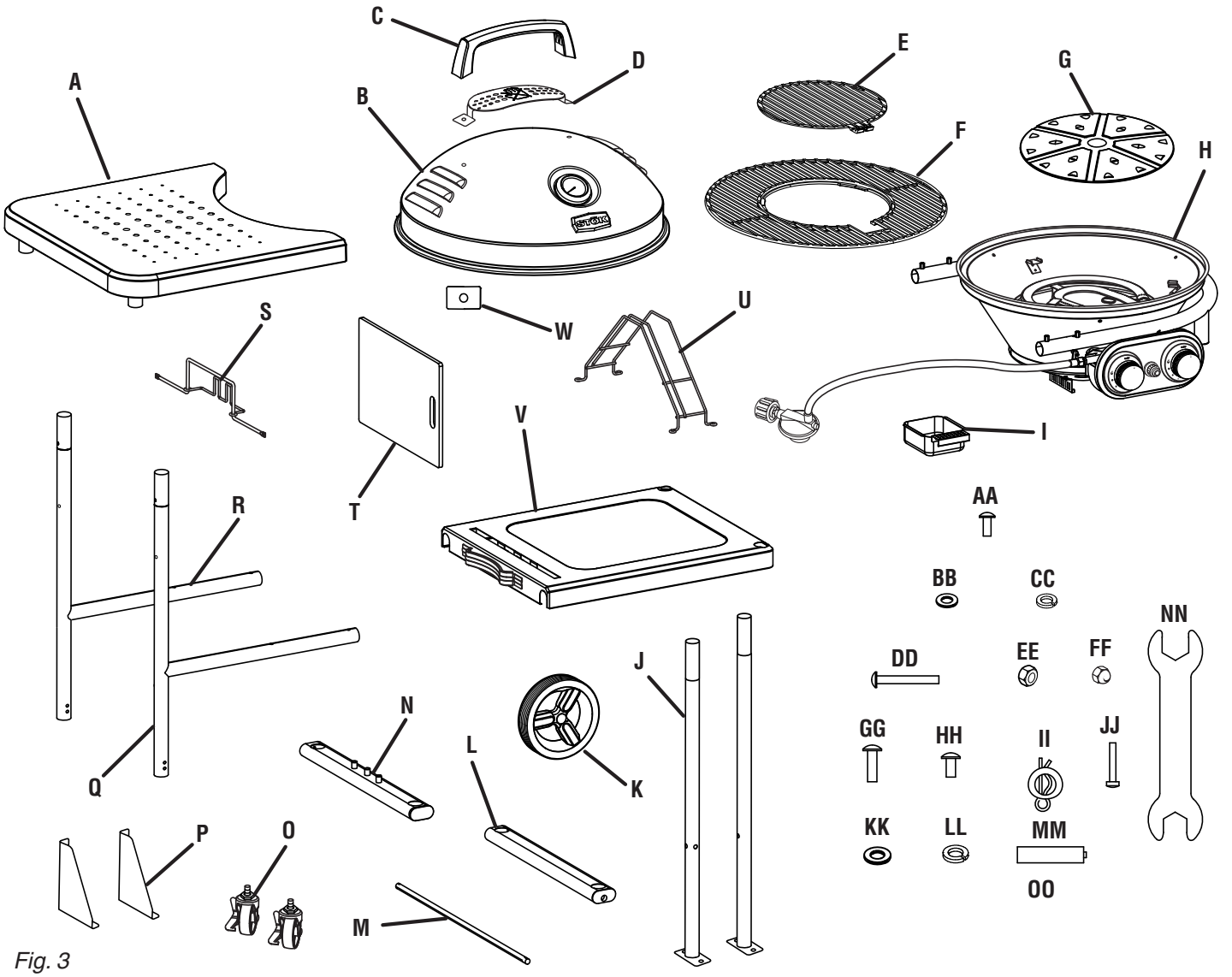


Fig. 3

Descripción	Cant.
A - Mesa grande de preparación	1
B - Campana	1
C - Mango	1
D - Protection anti-bruit	1
E - Inserto de rejilla	1
F - Rejilla	1
G - Difusore de calor	1
H - Caja fuego	1
I - Depósito para grasa	1
J - Patas del lateral derecho	2
K - Rueda	1
L - Rueda de riostra	1
M - Eje	2
N - Rueda pivotante de riostra	1
O - Ruedas pivotantes	2
P - Refuerzos	2
Q - Seccione de la pata A	1
R - Seccione de la pata B	1
S - Soporte de retención del tanque	1

Descripción	Qty.
T - Placa de corte	1
U - Soporte para almacenamiento	1
V - Estante de almacenamiento	1\
W - Arandela fibra	2
ENVOLTORIO PLÁSTICO DE PIEZAS DE FERRETERIA	
AA - Tornillo (M5 X 12 mm)	29
BB - Arandela plana (M5)	16
CC - Arandela de seguridad (M5)	16
DD - Tornillo (M5 X 40 mm)	2
EE - Tuerca (M5)	2
FF - Tuerca ciega (M4)	1
GG - Tornillo (M6 X 25 mm)	2
HH - Tornillo (M6 x 12 mm)	4
I I - Pasador de chaveta y arandelas	2
JJ - Perno (M4 X 20 mm)	1
KK - Arandela plana (M6)	6
LL - Arandela de seguridad (M6)	6
MM- Batería AAA	1
NN - Herramienta para las ruedas pivotantes	1

DESEMPAQUETADO

Este producto requiere armarse.

- Extraiga cuidadosamente de la gril y colóquela sobre una superficie de trabajo nivelada.

  NOTA: Esta gril es pesada Para evitar lesionarse la espalda, mantenga dobladas las rodillas, levante con las piernas, no con la espalda, y obtenga ayuda cada vez que la necesite.

⚠ ADVERTENCIA:

No utilice este producto si alguna pieza incluida en la lista de piezas sueltas ya está ensamblada al producto cuando lo desempaqueta. El fabricante no ensambla las piezas de esta lista en el producto. Éstas deben ser instaladas por el usuario. El uso de un producto que puede haber sido ensamblado de forma inadecuada podría causar lesiones personales graves.

- Inspeccione cuidadosamente la gril para asegurarse de que no haya sufrido ninguna rotura o daño durante el transporte.
- No deseche el material de empaquetado antes de terminar de inspeccionar cuidadosamente la gril, identificar todas las piezas sueltas y utilizar satisfactoriamente la gril.
- Si hay alguna parte dañada o faltante, llame al 1-800-847-5993, donde le brindaremos asistencia.

⚠ ADVERTENCIA:

Si hay piezas dañadas o faltantes, no utilice esta gril sin haber reemplazado todas las piezas. Usar este producto con partes dañadas o faltantes puede causar lesiones serias al operador.

⚠ PRECAUCIÓN:

Algunas piezas pueden contener bordes filosos que pueden causar lesiones personales. Si es necesario, use guantes protectores.

HERRAMIENTAS NECESARIAS

Vea la figura 4.

Para armar la unidad y efectuar ajustes se necesitan las siguientes herramientas (no incluido o dibujado para escalar).

DESTORNILLADOR PHILLIPS

LLAVE AJUSTABLE

Fig. 4

PASO 1: ARMADO DE LAS PATAS DEL LATERAL DERECHO

Vea la figura 5.

Saque las siguientes piezas metálicas del envase al vacío:

HH - 4 Tornillos (M6 x 12 mm)
KK - 4 Arandela plana (M6)
LL - 4 Arandela de seguridad (M6)

- Deslice riostra lateral derecha sobre las patas derechas.

  NOTA: Asegúrese de que los orificios de las patas queden mirando hacia adentro.

- Deslice una arandela de seguridad **(LL)** y una arandela plana **(KK)** sobre cada tornillo **(HH)** y a través de los orificios de la riostra.
- Apriete firmemente.

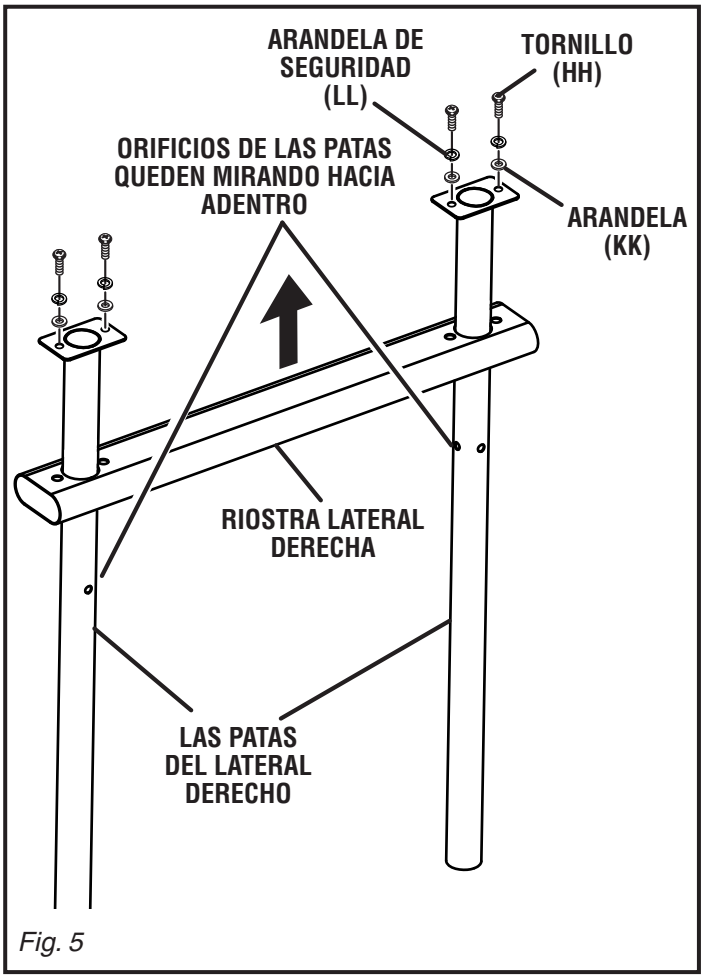

ARANDELA DE SEGURIDAD (LL)
TORNILLO (HH)
ORIFICIOS DE LAS PATAS QUEDEN MIRANDO HACIA ADENTRO
ARANDELA (KK)
RIOSTRA LATERAL DERECHA
LAS PATAS DEL LATERAL DERECHO

Fig. 5

PASO 2: CONEXIÓN DEL ESTANTE DE ALMACENAMIENTO A LAS PATAS DERECHAS

Vea la figura 6.

Saque las siguientes piezas metálicas del envase al vacío:

AA - 4 Tornillos (M5 x 12 mm)
BB - 4 Arandela plana (M5)
CC - 4 Arandela de seguridad (M5)

- Dé vuelta el estante de almacenamiento y deslícelos sobre las patas derechas. Las patas atraviesan los soportes de esquina ubicados en la superficie inferior del estante.
- Alinee los orificios de la pata con los del soporte de esquina.
- Deslice un tornillo (AA), una arandela de seguridad (CC) y una arandela plana (BB) a través del soporte de esquina y en el interior de la pata. Apriete firmemente.
- Repita los pasos para el otro tornillo y la otra pata.

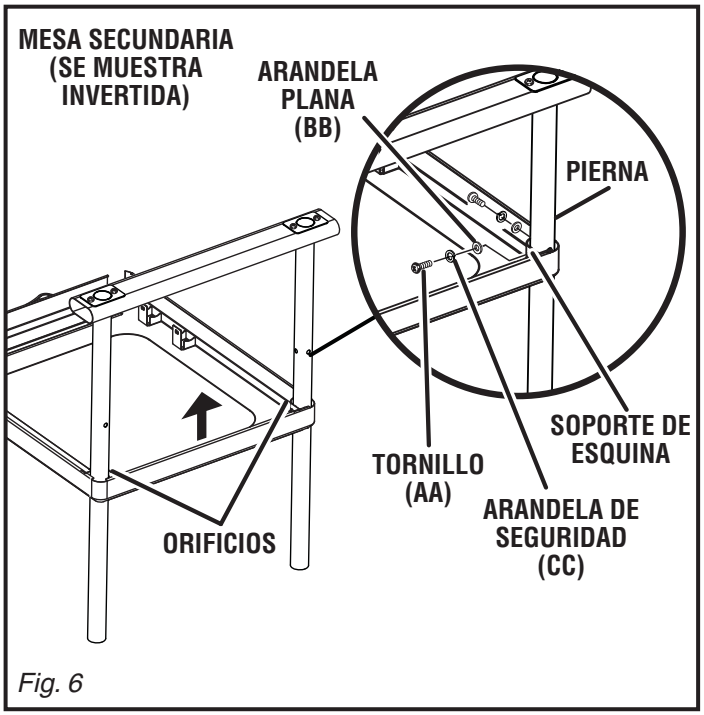


Fig. 6

PASO 3: CONEXIÓN DE LAS SECCIONES DE LAS PATAS IZQUIERDAS AL ESTANTE DE ALMACENAMIENTO

Vea la figura 7.

Saque las siguientes piezas metálicas del envase al vacío:

AA - 4 Tornillos (M5 x 12 mm)
BB - 4 Arandela plana (M5)
CC - 4 Arandela de seguridad (M5)

- Inserte cada sección de las patas izquierdas a través de las ranuras de la superficie inferior del estante de almacenamiento.
- Alinee los orificios de las secciones de las patas izquierdas con los de los soportes de las patas.
- Deslice una arandela de seguridad **(CC)** y una arandela plana **(BB)** sobre cada tornillo **(AA)** e introduzca el tornillo a través de los orificios del soporte y de la pata. Apriete firmemente.
- Repita los pasos para el otro tornillo y la otra pata.

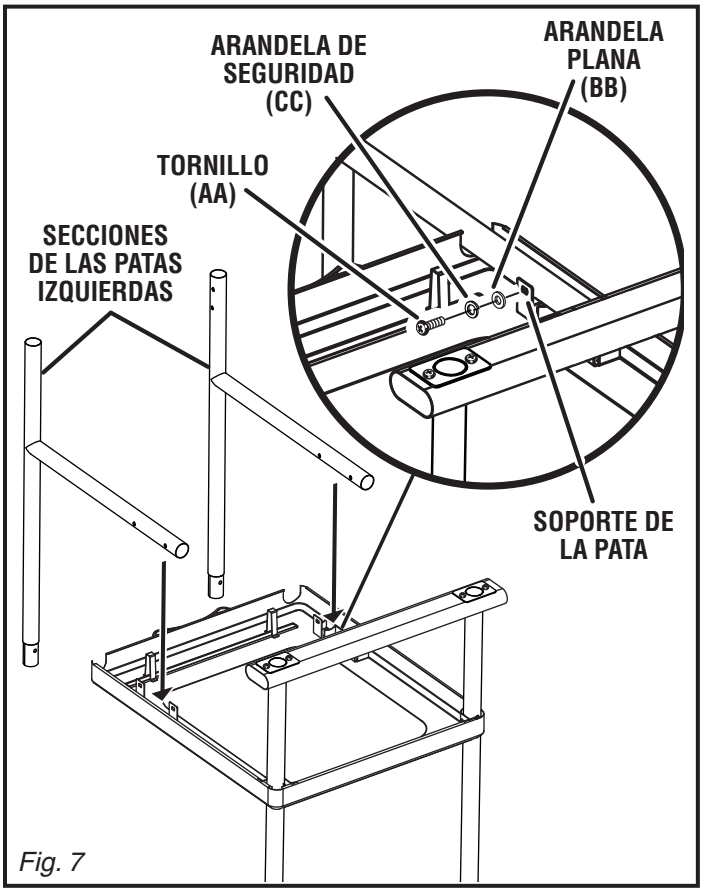


Fig. 7

PASO 4: RUEDAS PIVOTANTES DEL LATERAL IZQUIERDO

Vea la figura 8.

Saque las siguientes piezas metálicas del envase al vacío:

NN - Herramienta para las ruedas pivotantes

- Fije el soporte izquierdo sobre cada una de las secciones de la pata alineando los orificios de cada lateral del soporte con los de las secciones de la pata.
- Enrosque las ruedas pivotantes en los orificios del conjunto de la pata izquierda.
- Apriete las ruedas pivotantes como se ilustra en la figura, con la herramienta para las ruedas pivotantes **(NN)**.
- Bloquee las ruedas pivotantes.

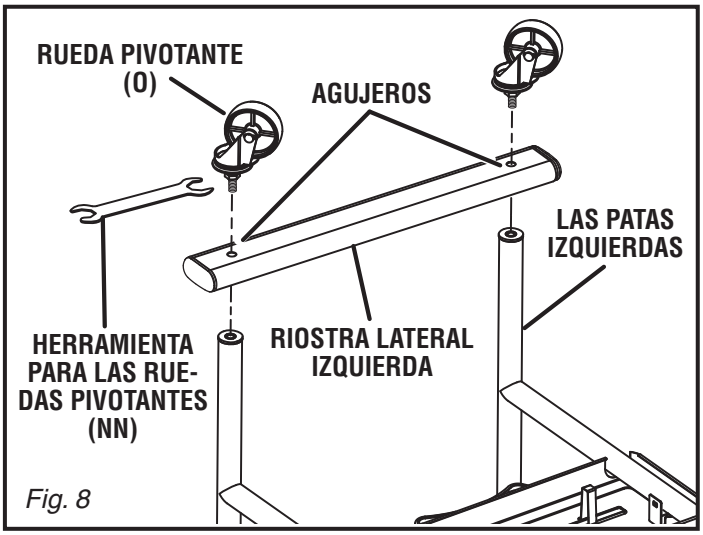


Fig. 8

PASO 5: INSTALACIÓN DE LAS RUEDAS

Vea la figura 9.

Saque las siguientes piezas metálicas del envase al vacío:

II - 2 Pasador de chaveta y arandelas

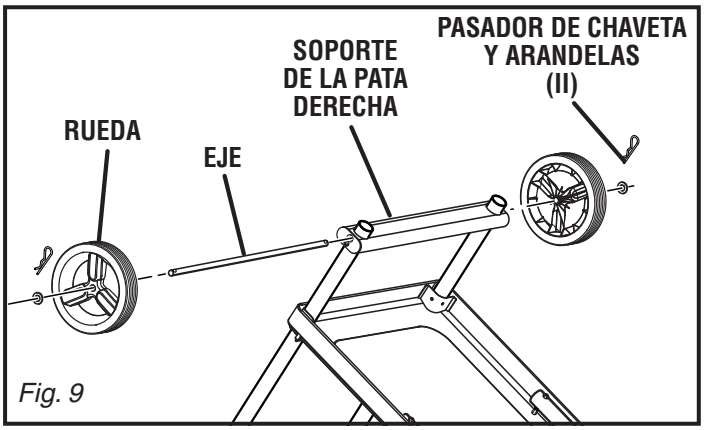


Fig. 9

- Deslice el eje de modo que atraviese por completo el orificio del soporte de la pata derecha y que sobresalga a ambos extremos.
- Deslice una rueda a cada lado del eje y luego haga lo mismo con la arandela y fije con el pasador de chaveta, como se ilustra en la figura.

PASO 6: CONEXIÓN DE LA MESA DE PREPARACIÓN A LA CAJA DE FUEGO

Vea la figura 10.

Saque las siguientes piezas metálicas del envase al vacío:

AA - 4 Tornillos (M5 x 12 mm)
BB - 4 Arandela plana (M5)
CC - 4 Arandela de seguridad (M5)

- Invierta verticalmente la caja de fuego sobre una superficie plana.
- Deslice la mesa de preparación en el interior de los tubos de los laterales de la caja de fuego.
- Alinee los orificios de los soportes derecho e izquierdo con los del tubo de la caja de fuego.
- Deslice una arandela de seguridad **(CC)** y una arandela plana **(BB)** sobre cada tornillo **(AA)**.
- Introduzca los tornillos **(AA)** en los orificios de la caja de fuego y apriételos firmemente.

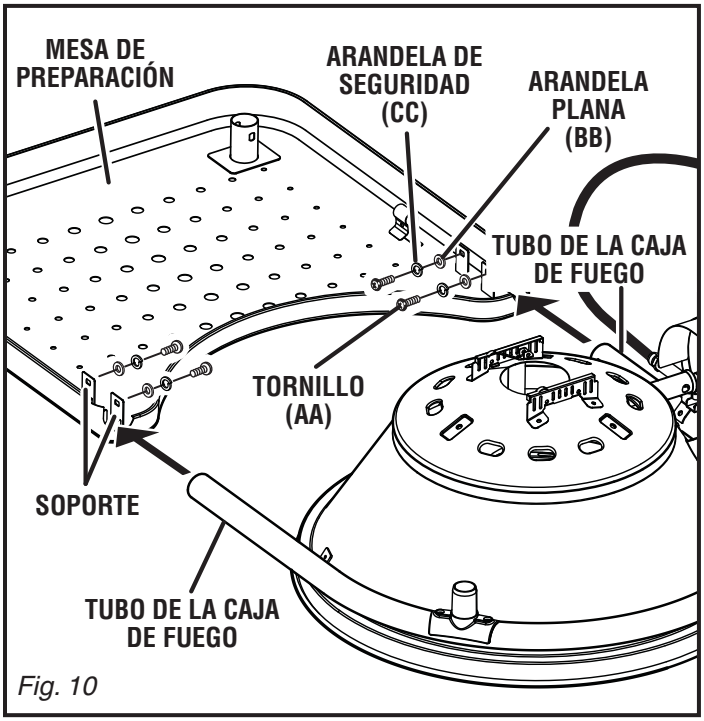


Fig. 10

PASO 7: CONEXIÓN DE LA ARMAZÓN A LA CAJA DE FUEGO

Vea la figura 11.

Saque las siguientes piezas metálicas del envase al vacío:

AA - 2 Tornillos (M5 x 12 mm)
DD - 2 Tornillos (M5 x 40 mm)
BB - 4 Arandela plana (M5)
CC - 4 Arandela de seguridad (M5)
EE - Tuerca (M5)

- Ubique la armazón sobre la parte superior de la mesa y la caja de fuego como se ilustra en la figura.

  NOTA: Las patas derechas (con ruedas grandes) deben estar del mismo lado que la caja de fuego.
- Introduzca las 4 secciones de las patas de la armazón en los tubos como se ilustra, alinee los orificios de las patas con los de los tubos.
- Para conectar el lateral derecho de la armazón, deslice una arandela de seguridad **(CC)** y una arandela plana **(BB**) sobre cada tornillo **(AA)**. Introduzca el tornillo a través de los orificios de las patas y los tubos.
- Para conectar el lateral izquierdo de la armazón, introduzca un tornillo **(DD)** a través de los orificios de las patas y los tubos. Agregue una arandela plana **(BB)**, una arandela de seguridad **(CC)** y una tuerca **(EE)** al extremo del tornillo y apriete.
- Asegúrese de que todas las piezas metálicas estén apretadas firmemente.

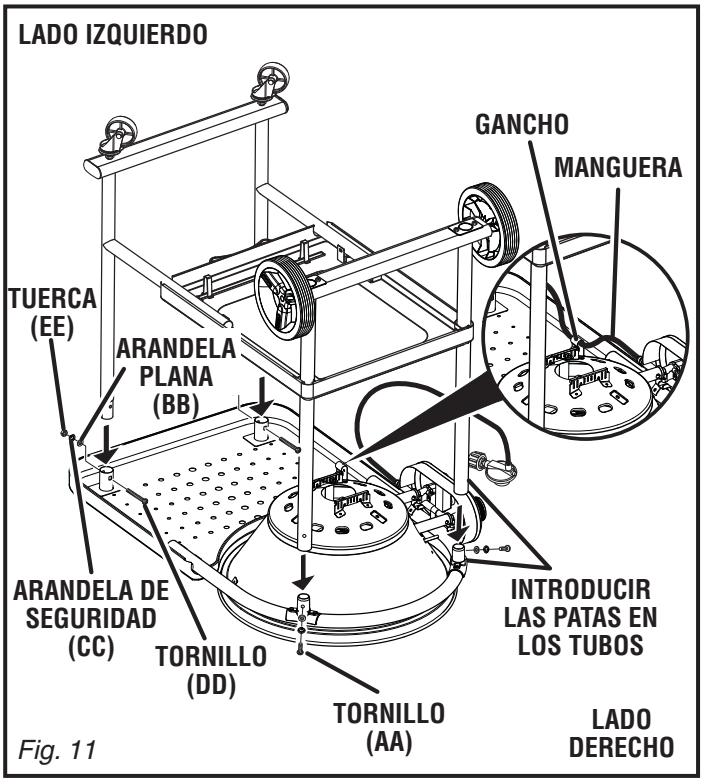


Fig. 11

PASO 8: FIJAR LA MANGUERA DE GAS

Vea la figura 12.

Encontrará un gancho en la superficie inferior del estante de almacenamiento para sostener la manguera en su lugar. La manguera se debe conectar al gancho antes de poner la parrilla en posición vertical.

Saque las siguientes piezas metálicas del envase al vacío:

JJ - 1 Perno (M4 x 20 mm)
FF - 1 Tuerca ciega (M5))

- Sujete la manguera de gas en su soporte respectivo, que se encuentra debajo de la mesa de preparación.
- Deslice el perno **(JJ)** a través del orificio del soporte y fíjelo con la tuerca ciega **(FF)**.

  NOTA: No se debe sujetar demasiado el borde de la manguera para no estrecharla

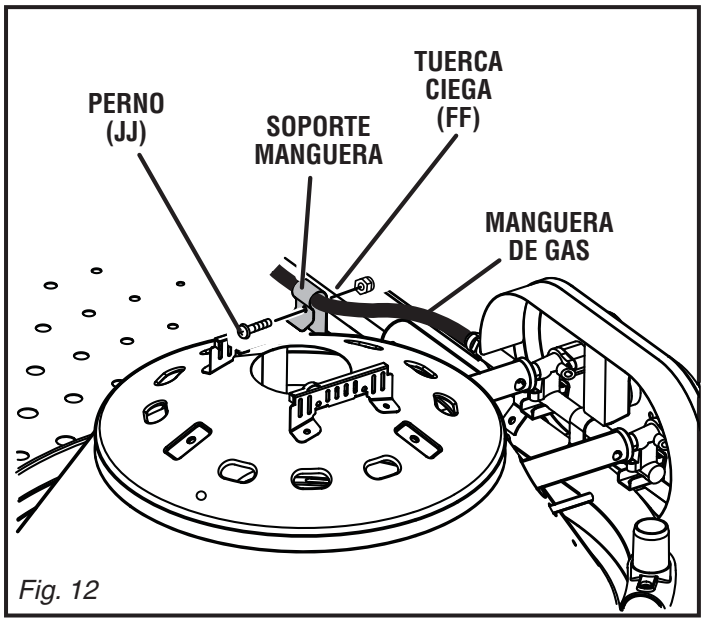


Fig. 12

COLOQUE CUIDADOSAMENTE LA PARRILLA ISLAND EN POSICIÓN VERTICAL PARA TERMINAR EL ARMADO.

PASO 9: FIJAR LA CAJA DE FUEGO A LA MESA SUPERIOR Y A LA ARMAZÓN.

Vea la figura 13.

Saque las siguientes piezas metálicas del envase al vacío:

AA - 1 Tornillo (M5 x 12 mm)

- Con la parrilla en la posición vertical, fije la caja de fuego a la armazón para terminar el armado de la caja de fuego y la mesa superior.
- Instale el tornillo **(AA)** a través del interior de la caja de fuego y en la mesa superior.

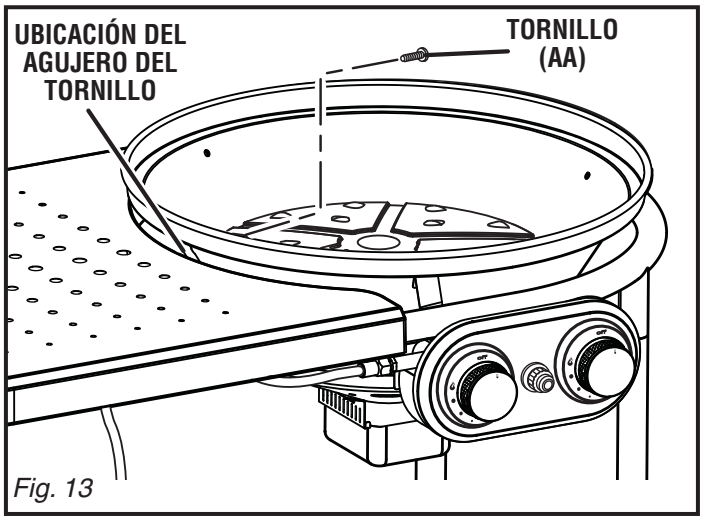


Fig. 13

PASO 10: INSTALACIÓN DEL DIFUSOR DE CALOR

Vea la figura 14.

- Fije el difusor de calor en la caja de fuego, ubique los accesorios insertables del difusor en el soporte de la caja de fuego.

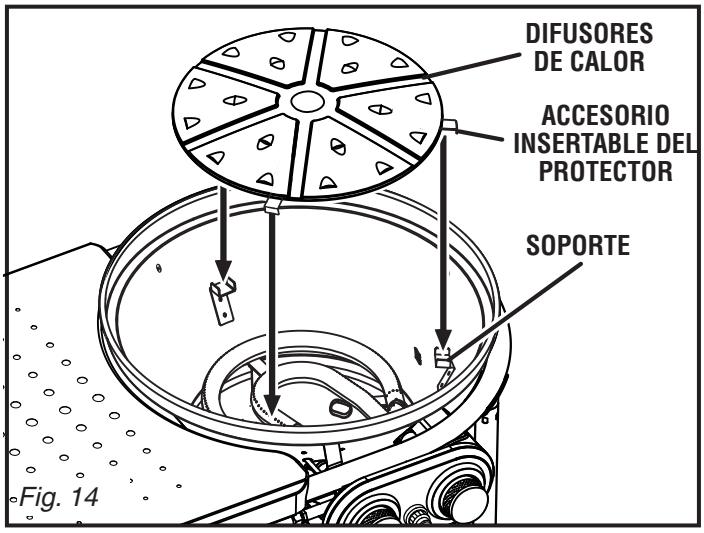


Fig. 14

PASO 11: CONEXIÓN DE LOS REFUERZOS A LA ARMAZÓN

Vea la figura 15.

Saque las siguientes piezas metálicas del envase al vacío:

AA - 8 Tornillos (M5 x 12 mm)

- Ubique los refuerzos como se indica en la figura.
- Introduzca los tornillos **(AA)** a través de los orificios del refuerzo y en el interior de los orificios de las patas y el soporte de las patas.

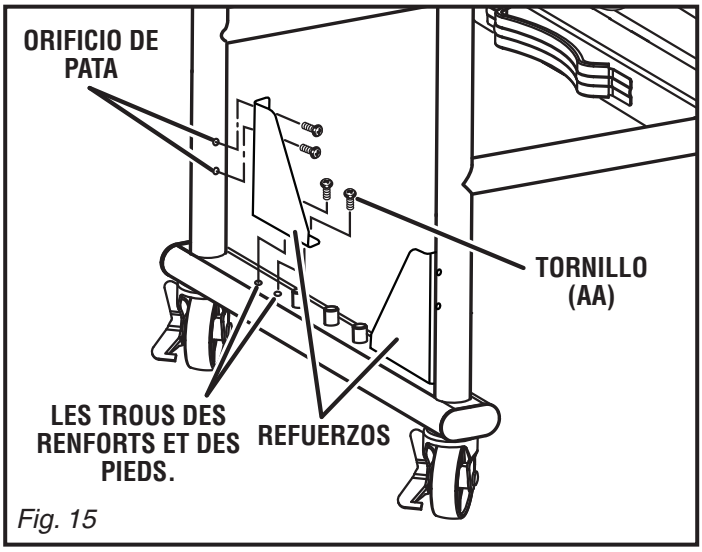


Fig. 15

PASO 12: INSTALE EL SOPORTE PARA ALMACENAMIENTO

Vea la figura 16.

Saque las siguientes piezas metálicas del envase al vacío:

AA - 4 Tornilos (M5 x 12 mm)

- Alinee el soporte para almacenamiento con los orificios del estante de almacenamiento.
- Introduzca los tornillos **(AA)** a través de los orificios del soporte y del estante.
- Apriete con seguridad.

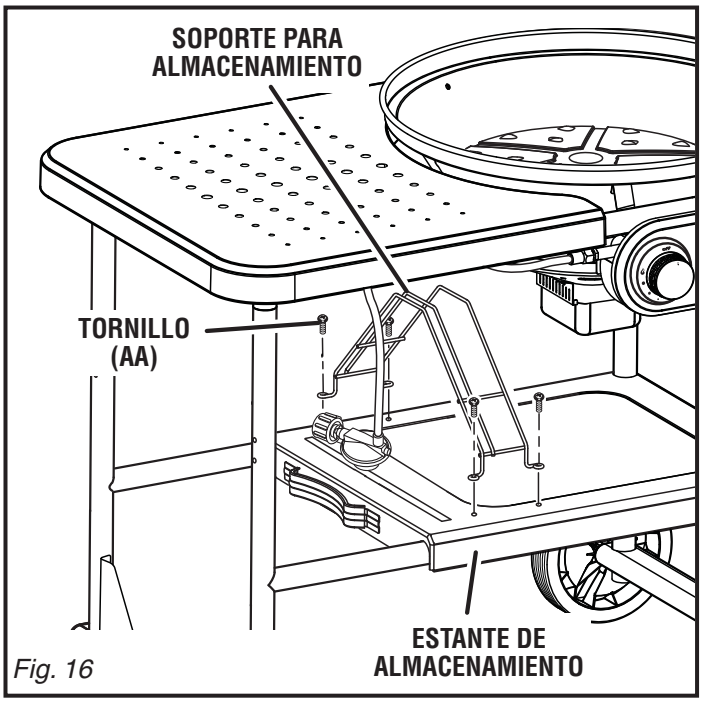


Fig. 16

PASO 13: INSTALE EL SOPORTE DE RETENCIÓN DEL TANQUE

Vea la figura 17.

Saque las siguientes piezas metálicas del envase al vacío:

AA - 2 Tornillos (M5 x 12 mm)

- Alinee los orificios del soporte de retención del tanque con los de los conjuntos de las patas izquierdas.
- Introduzca los tornillos **(AA)** a través de los orificios del soporte de retención y de los conjuntos de las patas izquierdas.
- Apriete con seguridad.

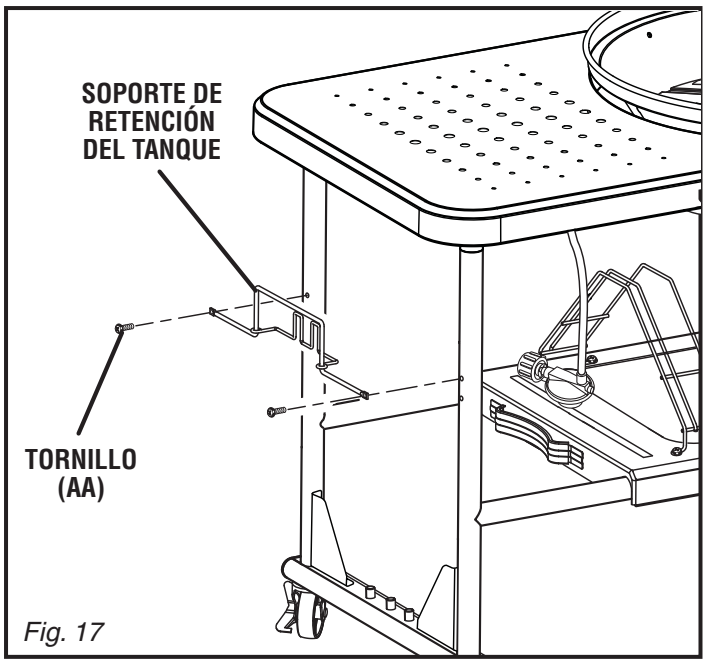


Fig. 17

PASO 14: ARMADO DE LA CAMPANA

Vea la figura 18.

GG - 2 Tornillos (M6 x 25 mm)
KK - 2 Arandela plana (M6)
LL - 2 Arandela de seguridad (M6)

- Deslice una arandela de seguridad **(LL)** y luego una arandela plana **(KK)** sobre cada tornillo **(GG)**.
- Introduzca los tornillos y la arandela a través de los orificios desde la campana inferior.
- Coloque arandelas de fibra sobre los tornillos **(GG)**.
- Coloque la pantalla térmica, y luego el mango, sobre los tornillos y las arandelas de fibra.
- Apriete los tornillos y las piezas de ferretería firmemente en el mango.

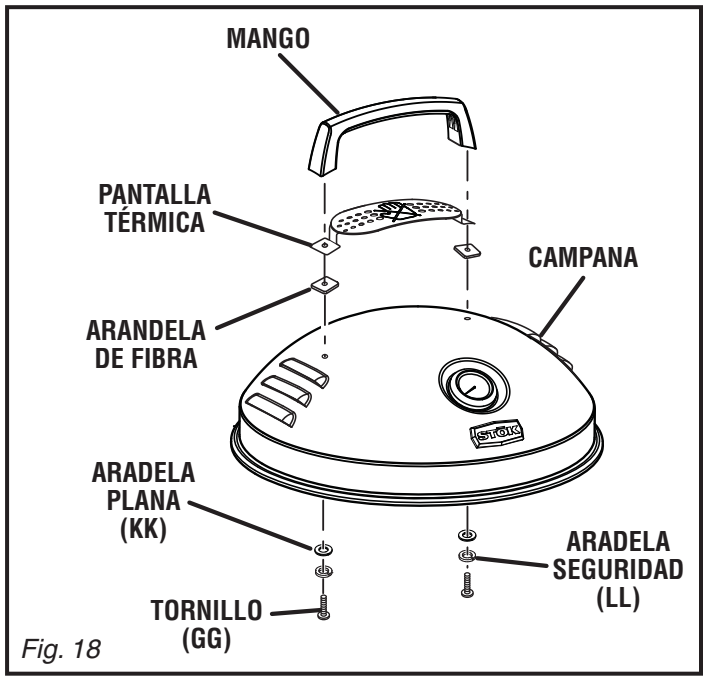


Fig. 18

PASO 15: INSTALACIÓN DEL REJILLA PRINCIPAL Y EL ACCESORIO INSERTABLE DE LA REJILLA

Vea la figura 19.

- Coloque cuidadosamente la rejilla principal en el interior de la caja de fuego.
- Fije el accesorio insertable de la rejilla en el orificio de la rejilla principal.

PASO 16: INSTALACIÓN DEL DEPÓSITO PARA

Vea la figura 20.

- Deslice el depósito para grasa en le interior del portabandejas ubicado debajo de la caja de fuego.

  NOTA: Limpie el depósito para grasa después de cada uso. Solamente retire el depósito para grasa cuando la parrilla se haya enfriado por completo.

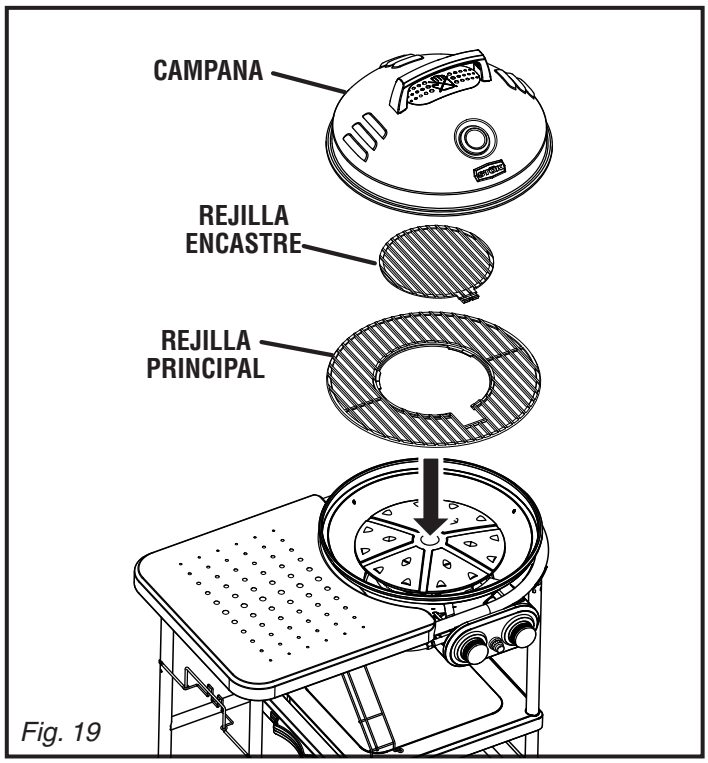


Fig. 19

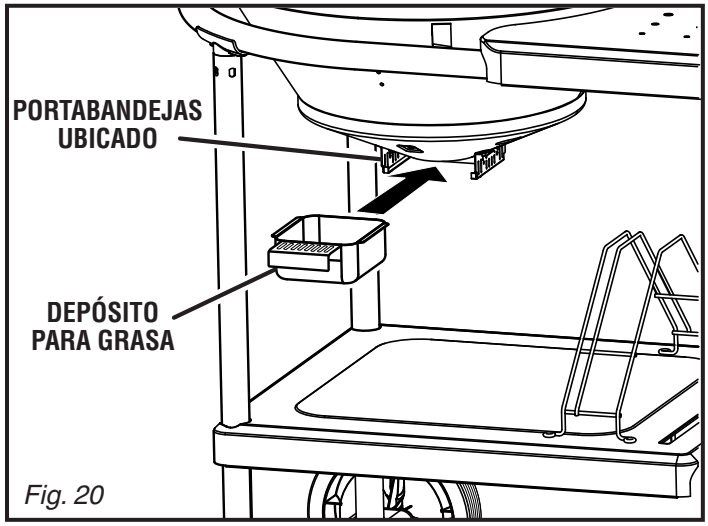


Fig. 20

PASO 17: INSTALACIÓN DE LA BATERÍA EN EL ENCENDEDOR

Vea la figura 21.

Saque las siguientes piezas metálicas del envase al vacío:

MM- 1 Batería AAA

- Gire la tapa del encendedor en sentido contrario a las agujas del reloj y levante la tapa del panel de control.
- Deslice una batería AAA **(MM)**, con el polo negativo (—) primero, en el interior del encendedor. Asegúrese de que el resorte todavía se encuentre dentro de la tapa del encendedor.
- Vuelva a colocar la tapa del encendedor.

USO DE GAS PL (PROPANO LÍQUIDO TAMBIÉN LLAMADO PETRÓLEO LÍQUIDO)

El gas PL es altamente inflamable y puede prenderse fuego inesperadamente al mezclarse con el aire. El tubo de gas PL usado con esta parrilla debe cumplir con los siguientes requisitos:

- Debe ser construido y marcado según las Especificaciones para tubos de gas PL (Specifications for LP Gas Cylinders) del Departamento de Transporte (Department of Transportation, D.O.T.) de los EE. UU., o según las Normas Nacionales de Canadá (National Standard of Canada), CAN/CSA-B339, Cilindros, esferas y tubos para la Comisión de transportes de artículos peligrosos.
- Medidas: 304,8 mm (12 pulg.) de diámetro x 457,2 mm (18 pulg.) de alto con una capacidad máxima de 9,09 kg (20 lb).
- La válvula del tubo debe tener:
  - — Dispositivo de conexión al tubo (Tipo 1) compatible con el conector para la parrilla.
  - — Válvula de alivio de seguridad.
  - — Dispositivo de Prevención de Sobrellenado (Overfill Protection Device, OPD) registrado en Underwriter's Laboratories (UL). Esta característica de seguridad OPD está identificada por una manivela triangular exclusiva. Use solo tubos de gas PL con este tipo de válvula.

VOLANTE OPD

- Está preparado para la eliminación de vapor e incluye un collar para proteger la válvula del tubo PL. Siempre conserve el tubo de gas PL en posición vertical durante el uso, transporte o almacenamiento.

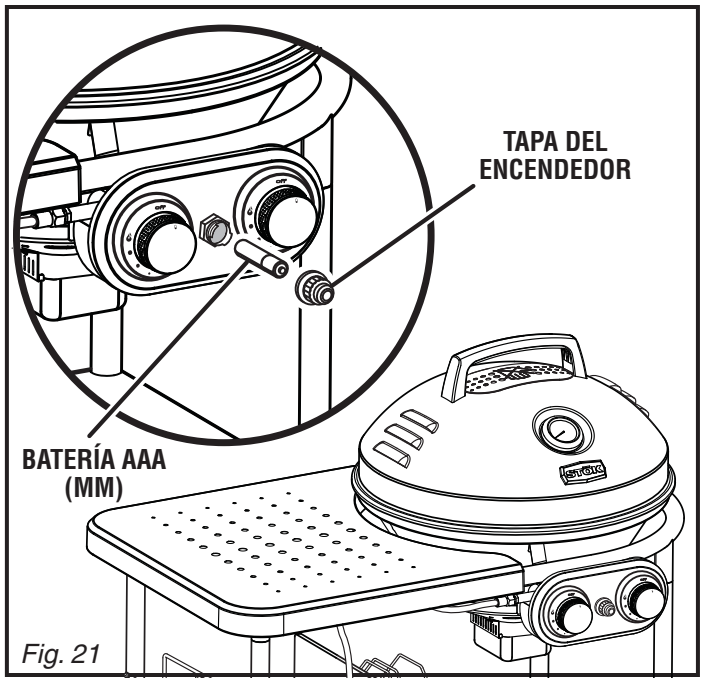


Fig. 21

⚠ ADVERTENCIA:

- No guarde ningún cilindro de gas PL de repuesto debajo o cerca de este artefacto:
- Nunca llene el cilindro más del 80 por ciento de su capacidad total;
- Si no se respeta exactamente la información indicada anteriormente, se podría generar un incendio que ocasionará la muerte o lesiones graves.

PASO 18: ASEGURAR EL CILINDRO DE GAS PL Y CONECTAR EL REGULADOR

Vea la figuras 22 - 25.

- Hacer el volante esté en su posición OFF.
- Con las rodillas dobladas y en la posición correcta para levantar pesos, levante con cuidado el cilindro de gas LP.
- Bajo el cuello en la parte inferior del cilindro medio paridad, como se muestra.
- Que cilindro vienen a descansar contra el soporte del cilindro.
- Bajo soporte de retención del cilindro hacia abajo sobre el cuello parte superior del cilindro de gas.

  NOTA: Asegúrese de que el cilindro esté firmemente en su lugar.
- Retire la tapa del tubo de gas PL.
- Sostenga el regulador firmemente e introduzca la boquilla dentro de la válvula del tubo de gas.

  NOTA: La boquilla debe estar centrada en la válvula del tubo.

- Sosteniendo la tuerca de acoplamiento y el regulador como se muestra, gire la tuerca de acoplamiento hacia la derecha y apriete con la mano sin estropear la conexión. No use herramientas.

  NOTA: El regulador se sellará en la válvula del tubo, lo que provocará cierta resistencia. **Se requiere de medio giro a tres cuartos de giro adicional para completar la conexión.** Si no puede completar la conexión, desconecte el regulador y repita los dos pasos anteriores. Si aún no puede completar la conexión, ¡NO USE este regulador!
- Inspeccione conexiones de válvula portan y el regulador. Busque cualquier daño o los escombros. Quite cualquier escombros. Inspeccione manga para el daño.**Nunca tentativa a nosotros dañamos ni tapamos equipo. Vea a su Comerciante local de Gas de elepé para reparaciones.**

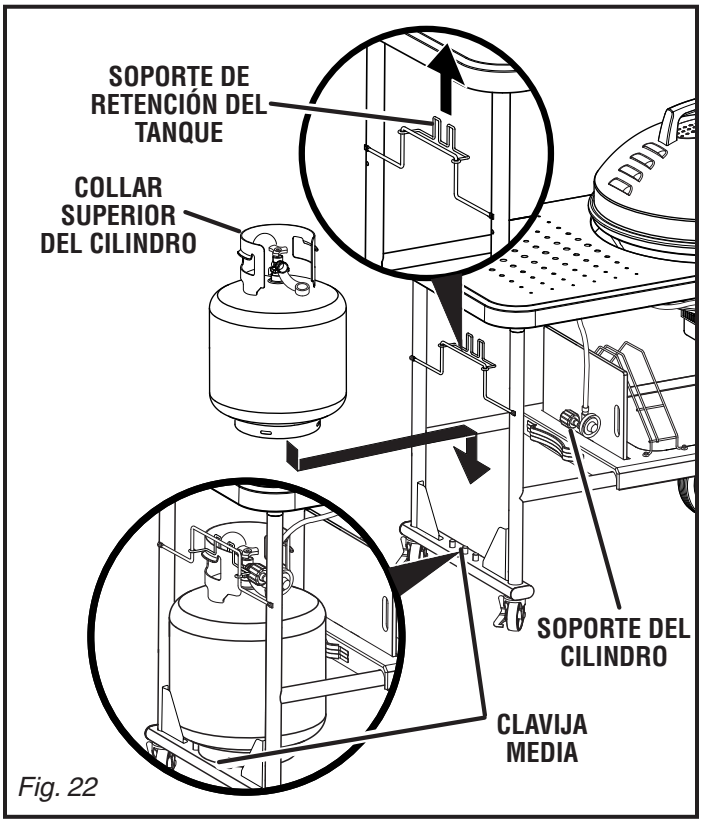


Fig. 22

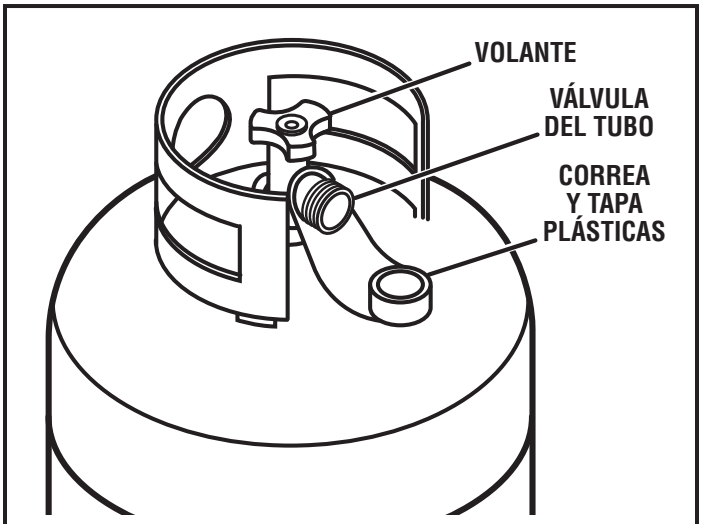


Fig. 23

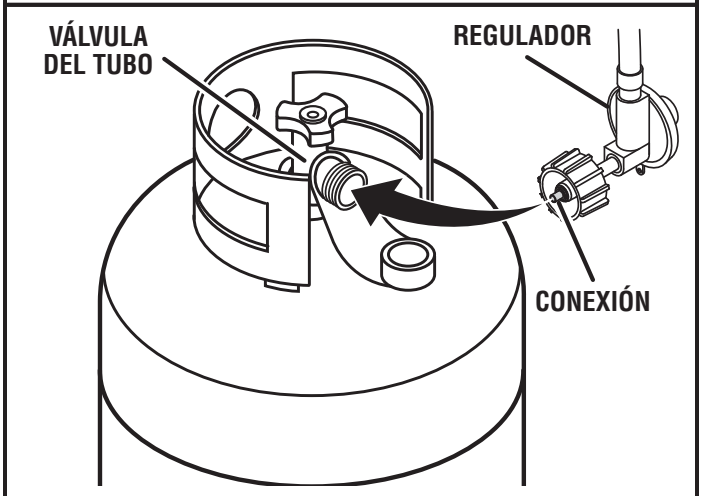


Fig. 24

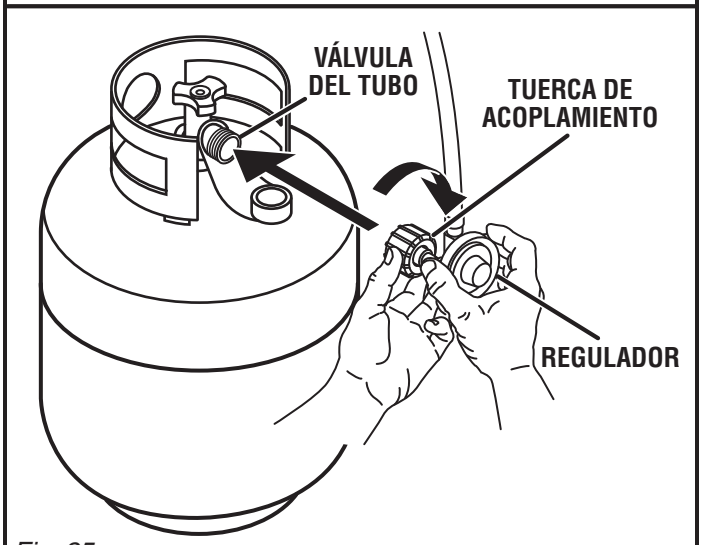


Fig. 25

PASO 19: PRUEBA DE VÁLVULAS, MANGUERA Y REGULADOR PARA VERIFICAR QUE NO HAYA FUGAS

Vea la figura 26.

En la fábrica se realizaron pruebas en las conexiones de la manguera y del regulador para asegurar que no hubiera fugas. Sin embargo, el envío y la manipulación pueden aflojar las conexiones. Como precaución de seguridad:

- Apague todas las perillas de control que se encuentran en el panel de control.
- Asegúrese de que el regulador esté conectado correctamente al tubo de gas PL.
- Para abrir la válvula del tubo: gire la manivela hacia la izquierda.

  Si escucha un *soplido*, apague la válvula del tubo de inmediato. Este sonido significa que hay una fuga importante en la conexión. Corrija el problema antes de continuar.
- Usando un pincel limpio y una mezcla de jabón suave y agua en una proporción 50/50, cepille con solución jabonosa todas las conexiones y los adaptadores de la parrilla.
- La "formación" de burbujas indica que hay una fuga. Cierre la válvula del tubo; luego, vuelva a apretar todas las conexiones.

  NOTA: Si no puede detener las fugas, no intente repararlas. Solicite piezas de repuesto.
- Si no usa la parrilla inmediatamente después de la prueba de fugas, cierre la válvula del tubo haciéndola girar hacia la derecha).

PASO 20: PRUEBA DEL TUBO DE GAS PL

Vea la figura 27.

- Turn apague las perillas de control que se encuentran en el panel de control, apague la válvula del tubo de gas PL y desconecte todo el regulador del tubo.
- Retire el tubo de gas PL desde el interior del gabinete.
- Usando un pincel limpio y una mezcla de jabón suave y agua en una proporción de 50/50, cepille con solución jabonosa las áreas indicadas con flechas en la figura 24.
- La "formación" de burbujas indica que hay una fuga. No use ni mueva el tubo de gas. ¡Comuníquese con un proveedor de gas o con el departamento de bomberos!
- Si advierte o huele un escape de gas o escucha el silbido del tubo de propano líquido:
  - Aléjese del tubo de propano líquido.
  - No intente corregir el problema usted mismo.
  - Llame a su departamento de bomberos local.

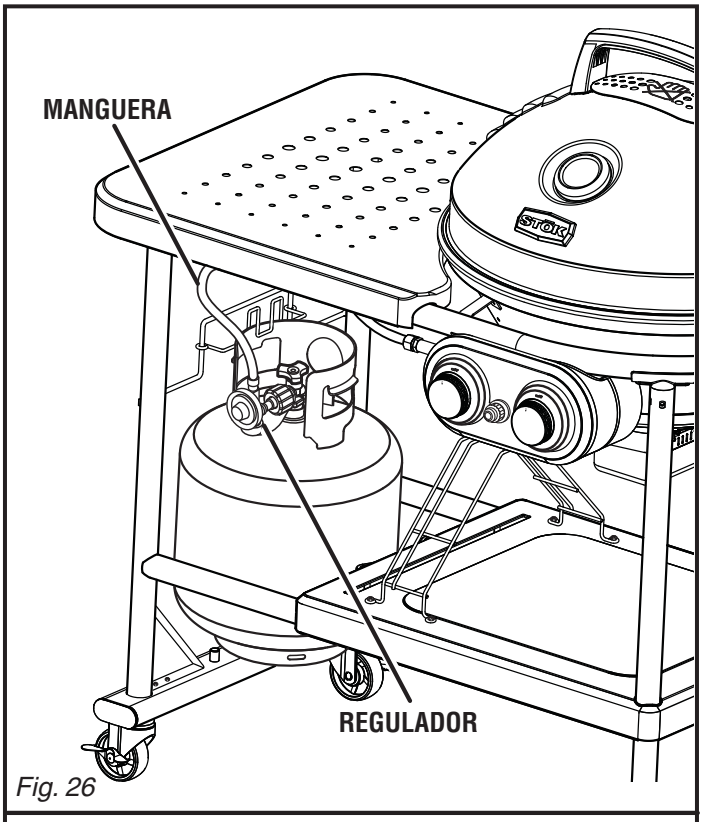


Fig. 26

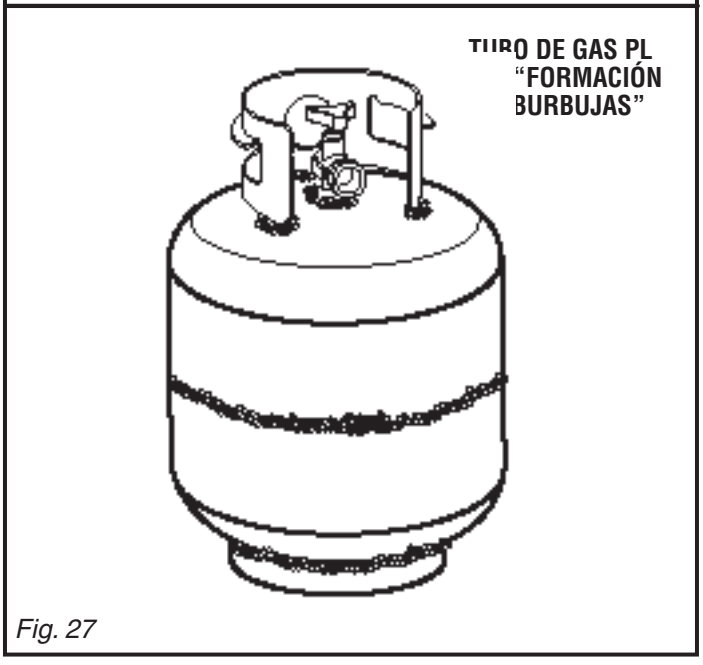


Fig. 27

⚠ ADVERTENCIA:

No permita que su familarización con las grils lo vuelva descuidado. Tenga presente que un descuido de un instante es suficiente para causar una lesión seria.

⚠ ADVERTENCIA:

No utilice ningún aditamento o accesorio no recomendado por el fabricante de esta gril. El empleo de aditamentos o accesorios no recomendandos podría causar lesiones serias.

CONSEJOS DE SEGURIDAD PARA USAR LA PARRILLA

- Antes de abrir la válvula del tubo de gas PL, verifique el apriete de la tuerca de acoplamiento y realice una prueba de fugas.
- Recorte el exceso de grasa de la carne para evitar que se produzcan llamaradas debido al goteo.
- Cuando la parrilla no esté en uso, apague todas las perillas de control y la válvula del tubo.
- No mueva la parrilla durante la cocción ni cuando la parrilla está caliente.
- Para evitar quemaduras y salpicaduras al cocinar y con la parrilla caliente, use utensilios con mangos largos y mitones de cocina.
- No use la parrilla si la bandeja para grasa y el depósito para grasa no están limpios ni instalados correctamente.
- Una vez que la parrilla se haya enfriado, límpiela inmediatamente.
- No deje que la grasa ni el material caliente goteen desde la parrilla sobre la válvula, la manguera o el regulador. Corrija el problema antes de usarla.
- Si el regulador se congela, apague la parrilla y la válvula del tubo de inmediato. Esto indica que hay un problema con el tubo de gas PL y que no debe usarse. Devuelva el tubo al proveedor.
- No deje la parrilla sin supervisión al precalentar o eliminar residuos de alimentos. Si no se ha limpiado la parrilla regularmente según lo indicado, puede prenderse fuego la grasa.
- Nunca use agua cuando se prenda fuego la grasa.
- Verifique la llama del quemador antes de cada uso (vea la sección *Mantenimiento*).

GUÍA PARA ASAR

Alta — para precalentar la parrilla, dorar filetes y otros cortes de carne y eliminar residuos de alimentos de la rejilla.

Media — para la mayoría de las ocasiones en que se desea asar, hornear y tostar.

Baja — para cocinar pescado y otros alimentos magros.

SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

- El mejor aceite para asar carne es aceite de alta temperatura (es decir, aceite de cacahuate, de canola, de alazor y de semillas de algodón).
- Seque la carne antes de asarla. Seque las partes marrones de la carne; la carne húmeda produce vapor.
- Cocine con la campana colocada.
- Mantenga limpias las rejillas. Una rejilla limpia hará que los alimentos se adhieran menos y durará más tiempo.
- Limpie la campana y el interior de la caja de fuego a menudo. La acumulación de grasa representa un peligro de incendio y agrega sabores no deseados a su alimento fresco.
- Antes de encender los quemadores, rocíe las rejillas con un rociador antiadherente para evitar que los alimentos se adhieran.
- Siempre precaliente la parrilla de 10 a 15 minutos antes de usarla.
- Antes de comenzar a asar, organice los alimentos por técnica de cocción, tiempo de cocción requerido y área para asar requerida.
- Las salsas que contienen azúcar y materia grasa pueden provocar llamaradas y quemar su alimento. Aplique estas salsas solo en los últimos 10 minutos de cocción.
- Los adobos y las mezclas de especias mejoran el sabor de los alimentos. Se puede usar una mezcla de especias seca o un adobo líquido antes de cocinar.
- Al usar la piedra para pizza, precaliente la piedra en la parrilla durante, aproximadamente, 15 minutos para asegurarse de alcanzar la temperatura requerida.

SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

- Lávese las manos y lave los utensilios y las superficies con agua jabonosa caliente antes y después de manipular carne cruda.
- Conserve la carne cruda separada de los alimentos listos para comer.
- Use una fuente y utensilios limpios al retirar alimentos cocidos de la parrilla.
- Limpie profundamente la plancha de corte con jabón y agua tibia después de usarla para evitar la contaminación cruzada de alimentos como carnes de cerdo y de pollo.
- Cocine bien la carne y la carne de ave para matar las bacterias.
- Use un termómetro para la carne, a fin de asegurarse de lograr la temperatura interna adecuada de la carne.
- Temperaturas internas mínimas y seguras de los alimentos recomendadas por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (United States Department of Agriculture, USDA):
  - 81 °C (145 °F) para carne de res, de venado, de cordero, filetes y asados.
  - 81 °C (145 °F) para pescados.
  - 89 °C (160 °F) para carne molida de puerco, de res, de venado y de cordero.
  - 89 °C (160 °F) para puerco.
  - 89°C (160 °F) para platos con huevo.
  - 92 °C (165 °F) para pavo, pollo y pato (pieza entera, en trozos y molida).
- Refrigere los alimentos preparados y las sobras de los alimentos de inmediato.

⚠ PRECAUCIÓN:

Si la parrilla NO se enciende dentro de 5 segundos, APAGUE la perilla de control y espere 5 minutos. Repita los procedimientos de encendido. Si el quemador NO se enciende con la válvula del tubo abierta, el gas seguirá saliendo del quemador y podría prenderse accidentalmente y provocar lesiones personales graves.

ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL

Vea la figuras 28 - 29.

NOTA: Nunca se incline sobre la parrilla mientras enciende los quemadores.

Se recomienda que la primera vez que use su parrilla recién comprada, la parrilla se use en el valor más alto durante 15 a 20 minutos.

Para encender quemadores usando el encendedor eléctrico:

- Retire la campana.
- Apague todas las perillas de control que se encuentran en el panel de control.
- Asegúrese de que el regulador esté bien conectado al tubo de gas PL y de que se haya realizado una prueba de fugas.
- Abra la válvula del tubo completamente.
- Presione la perilla de control del lado izquierdo y gírela a la posición ON .
- Presione y mantenga presionado el encendedor eléctrico hasta que se encienda el quemador. Con el quemador encendido, gire la perilla de control al ajuste deseado.

  Si el quemador no se enciende en cinco (5) segundos, suelte el encendedor eléctrico. Gire la perilla de control a la posición de apagado y aguarde cinco (5) minutos para repetir este paso.
- Para encender el quemador interno, repita el procedimiento de encendido.

Para encender quemadores con fósforos:

- Retire la campana.
- Gire la perilla de control a la posición de apagado.
- Asegúrese de que el regulador esté firmemente conectado al cilindro de gas PL y de haber efectuado una prueba de fugas.
- Abra la válvula del cilindro completamente.
- Utilice el soporte para fósforos que se incluye con esta parrilla para ubicar un fósforo entre el alambre circular.
- Encienda el fósforo y colóquelo en el interior del orificio de encendido del lateral de la caja de fuego
- Empuje la perilla de control y llévela a la posición .
- Con el quemador encendido, gire la perilla de control al ajuste deseado.

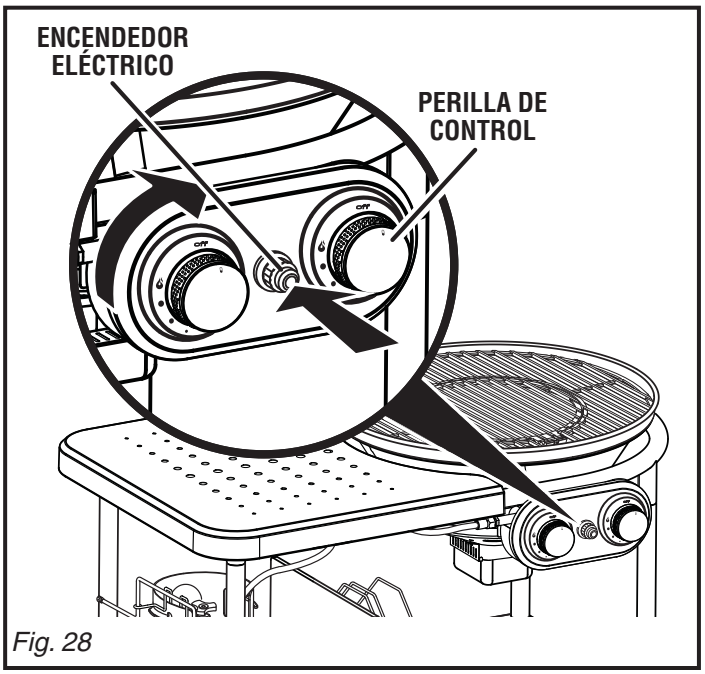


Fig. 28

- Si el quemador no se enciende, apague el fósforo, luego gire la perilla de control a la posición de apagado y aguarde cinco (5) minutos. Después, repita este paso.
- Encienda el fósforo y colóquelo en el interior del orificio de encendido del lateral de la caja de fuego
- Para encender el quemador interno: empuje la perilla de control y llévela a la posición .

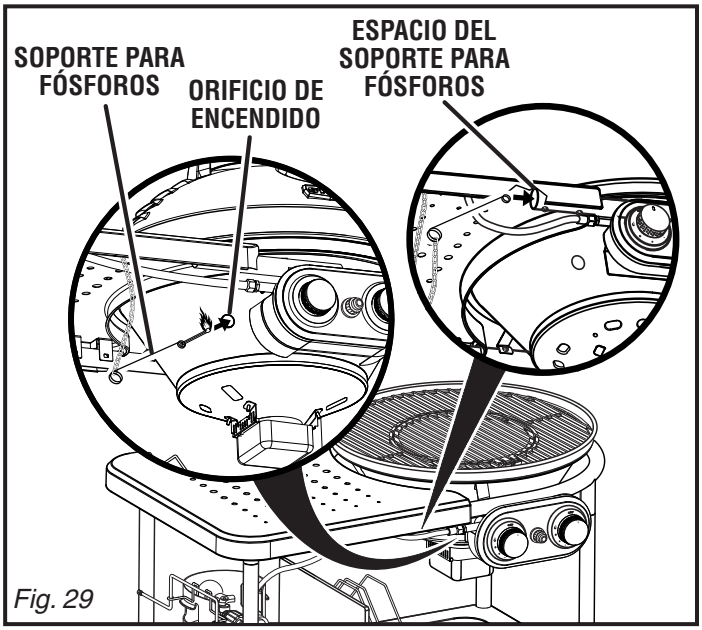


Fig. 29

REAJUSTE DEL DISPOSITIVO DE SEGURIDAD DEL REGULADOR DE GAS

Desde 1995, todos los reguladores incluyen una característica de seguridad que restringe el flujo de gas en caso de fuga de gas. Si usted enciende la perilla de control antes de encender la válvula del tubo, puede activar esta característica. Incluso con todos los quemadores configurados en la posición alta, la parrilla no se calentará por encima de 139 °C (250 °F) a 167 °C (300 °F). Entonces será necesario reajustar el dispositivo de seguridad del regulador de gas.

Para reajustar:

- Retire la campana y apague todas las perillas de control que se encuentran en el panel de control.
- Sostenga el regulador firmemente y gire la tuerca de acoplamiento hacia la izquierda para desconectar el regulador del tubo de gas PL.
- Espere 30 segundos y, luego, vuelva a conectar el regulador.
- Abra la válvula del tubo y siga las instrucciones de encendido.

⚠ ADVERTENCIA:

No use el accesorio si el revestimiento de porcelana se encuentra dañado o rajado. Usar el accesorio con el revestimiento dañado puede producir lesiones personales graves si es ingerido.

USO DE LA PARRILLA Y DE LOS ACCESORIOS

Vea la figura 30.

Para usar la herramienta para extraer insertos:

NOTA: Utilice únicamente la herramienta para extraer accesorios insertables de los accesorios insertables STōK™.

- Deslice los ganchos que se encuentran en el extremo de la herramienta para insertos debajo de la lengüeta del inserto.

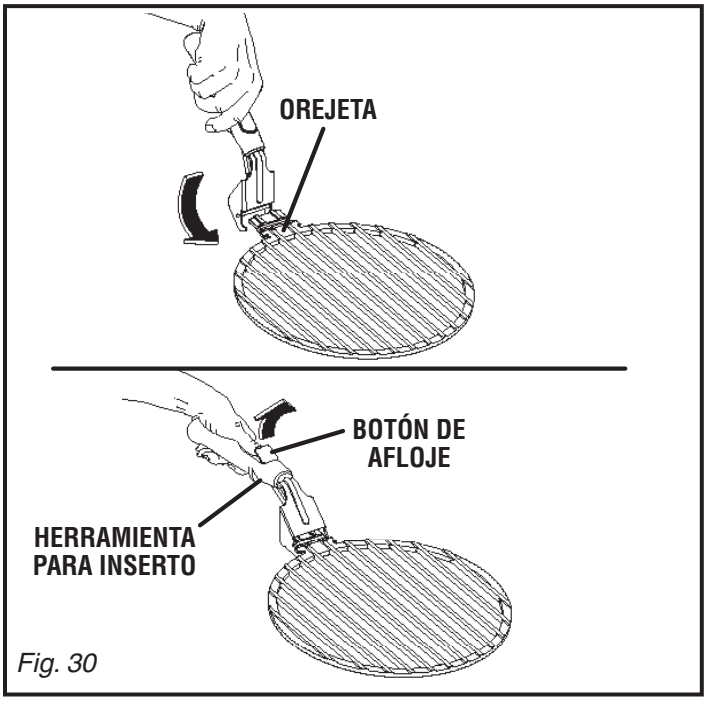


Fig. 30

- Baje la herramienta de manera que el pestillo inferior encaje debajo de la lengüeta del inserto.
- Para soltar: Levante el botón para soltar de color naranja con el dedo pulgar y, luego, retire la herramienta para extraer insertos del inserto.

Para utilizar la parrilla para asar la carne:

- Encienda la parrilla y cierre la campana. Precaliente la parrilla durante 10 a 15 minutos.
- Retire la tapa y coloque la carne en las parrillas limpias luego vuelva a colocar la campana. El tiempo de cocción varía dependiendo de la preferencia personal.

  NOTA: Por lo general, al asar pescado la carne está cocida cuando se desmenuza fácilmente con un tenedor. Si cualquier parte de la carne tiene un aspecto brilloso, no está cocida.
- Al finalizar la cocción, apague las perillas de control y la válvula del tubo.
- Limpie las rejillas y la bandeja para grasa.

⚠ ADVERTENCIA:

Solo coloque la piedra de la pizza en la parrilla fría. Colocación de la piedra de la pizza en una parrilla caliente puede resulft posibles lesiones serias.

Para usar la piedra para pizza:

- Usando la herramienta para extraer inserto, levante y retire el inserto de rejilla y, luego, coloque la piedra para pizza en el orificio de donde retiró el inserto de rejilla.
- Encienda la parrilla y cierre la campana. Tomará 15 minutos calentar la piedra a temperatura de cocción.
- Retire la campana y coloque la pizza en la piedra para pizza.
- Cocine la pizza.
- Al terminar la cocción, apague las perillas de control y la válvula del tubo.
- Deje que la piedra para pizza y la parrilla se enfríen completamente.
- Limpie las rejillas, la bandeja para grasa, y la piedra para pizza.

  NOTA: La piedra para pizza no se debe lavar con jabón. Raspe los restos de alimentos con una espátula de plástico y enjuague con agua.

Para usar la bandeja para vegetales:

- Usando la herramienta para extraer insertos, levante y retire el inserto de rejilla.
- Encienda la parrilla y cierre la campana. Precaliente la parrilla durante 10 a 15 minutos.
- Retire la campana.
- Coloque los vegetales preparados en la bandeja para vegetales y, usando la herramienta para extraer insertos, coloque la bandeja para vegetales en el orificio de donde se retiró el inserto de rejilla. Revuelva a gusto.
- Al terminar la cocción, apague las perillas de control y la válvula del tubo.
- Limpie las rejillas, la bandeja para grasa, el depósito para grasa y la bandeja para vegetales. La bandeja para vegetales es apta para lavavajillas.

⚠ ADVERTENCIA:

Al dar servicio a la unidad, sólo utilice piezas de repuesto idénticas. El empleo de piezas diferentes puede causar un peligro o dañar el producto.

MANTENIMIENTO GENERAL

Al limpiar el interior de la campana y la parte inferior de la parrilla, use una solución fuerte de detergente y agua con un cepillo de restregado para limpiar. Enjuague bien y deje que se seque al aire. NUNCA use un limpiador para parrillas cáustico sobre superficies pintadas o de cocción.

Todas las piezas de plástico, las superficies de acero inoxidable y las superficies pintadas deben limpiarse con agua jabonosa tibia y deben secarse con un paño. Las superficies de cocción deben limpiarse solo con un cepillo de cerdas. Verifique que no queden cerdas sueltas en las rejillas de cocción antes de usarlas.

Rejillas de cocción:

- Límpielas antes y después de cada uso con un cepillo de alambre rígido.

Difusor de calor:

- Raspe cualquier acumulación de los difusor de calor usando un cepillo de alambre.

Grasa:

- Después de usarlos, deje que la grasa del depósito se enfríe; luego, vacíelos en la basura.
- Vacíelos después de cada uso para evitar los derrames y las llamaradas.

LIMPIEZA LA CONJUNTO DE QUEMADOR Y VERIFICAR DIFUSOR PARA INSECTOS

Vea la figuras 31 - 32.

⚠ PELIGRO:

No limpiar el conjunto del quemador ni verificar los tubos venturi como se describió puede provocar un incendio o una explosión, que tendrán como consecuencia lesiones graves o la muerte.

Cuando la parrilla no ha estado en uso durante cierto tiempo, deben limpiarse los quemadores. En algunas partes del país, las arañas y otros insectos pueden tejer telarañas, construir nidos y depositar huevos en los tubos venturi, bloquear el flujo de gas y provocar incendios en los tubos conocidos como “retorno de llama”. El retorno de llama puede dañar la parrilla e, incluso, provocar lesiones.

- Gire la perilla de control a la posición de apagado.
- Levante y retire las rejillas de cocción y calentamiento del interior de la parrilla.
- Tire cable de electrodo del encendedor electrónico.
- Levante quemador y lejos de las aperturas de válvula de gas.

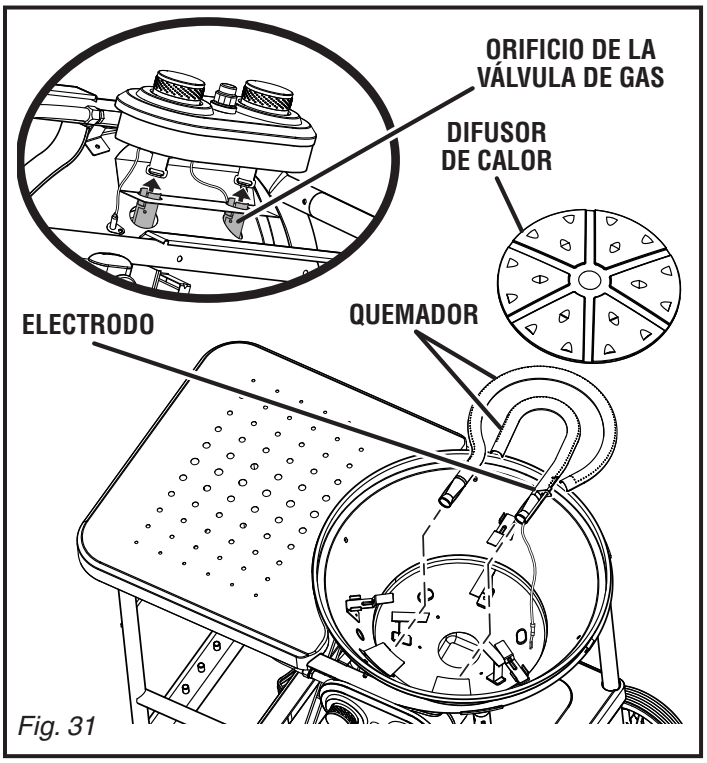


Fig. 31

Limpie los tubos del quemador usando una de las siguientes tres técnicas:

1. Doble un alambre rígido y forme un gancho pequeño. Pase el gancho a través de cada tubo del quemador varias veces

2. Use un cepillo para botellas angosto con mango flexible y páselo a través de los tubos del quemador varias veces. NO USE un cepillo de alambre.
3. Use protección ocular; luego, use una manguera de aire para que el aire ingrese en el tubo del quemador y salga a través del puerto del quemador. Limpie cualquier puerto obstruido con un clip abierto.

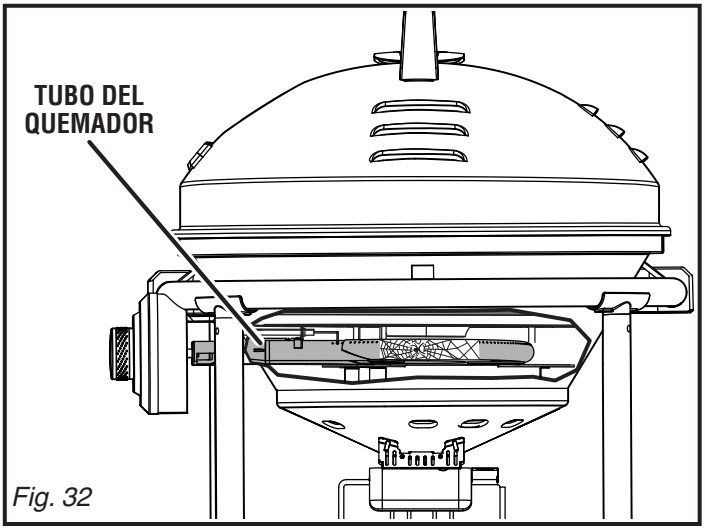


Fig. 32

- Una vez que los tubos del quemador ya no tengan suciedad, use un cepillo de alambre para retirar los alimentos y la suciedad de la superficie exterior de los tubos.
- Verifique que no haya daños en el quemador. El uso y la corrosión normales pueden hacer que algunos orificios se agranden. Si esto sucede, reemplace los quemadores.

  NOTA: Los tubos del quemador deben volver a enganchar las aperturas de la válvula.
- Verifique que el orificio de la válvula de gas esté ubicado correctamente en el interior de la entrada del quemador.
- Coloque el electrodo en el quemador y, cuidadosamente, vuelva a colocar los quemadores.
- Deslice los quemadores dentro de los soportes que se encuentran en el interior de la parrilla y asegure los quemadores usando pasadores de enganche.
- Vuelva a conectar los cables del electrodo al encendedor electrónico.

VERIFICACIÓN DE LA LLAMA DEL QUEMADOR

Vea la figura 33.

- Cierre la válvula del tubo completamente.
- Retire las rejillas de calentamiento.
- Encienda la válvula del tubo completamente.
- Encienda los quemadores y cambie las perillas de control de la posición alta a baja. Se debería ver una llama más pequeña en la posición baja mientras que la llama de las posiciones altas debería tener, aproximadamente 25,4 mm (1 in) de altura.
- Si solo se ve una llama baja, es posible que necesite reajustar el dispositivo de seguridad del regulador de gas como se describe en la sección *Operación.*

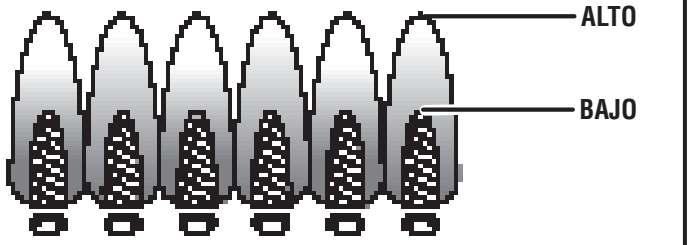


Fig. 33

VERIFICACIÓN DE LA MANGUERA

Cierre la válvula del tubo completamente. Inspeccione todas las mangueras antes de cada uso. Si se deben reemplazar las mangueras, llame al 1-800-847-5993 o visite nuestro sitio de Internet: www.stokgrills.com.

VERIFICACIÓN DEL ENCENDEDOR

Cierre la válvula del tubo completamente. Oprima y no suelte el encendedor. Se debe oír un “clic” y se debe ver una chispa entre el quemador y el electrodo. Si no hay chispas, vea la sección *Solución de problemas*, más adelante en este manual.

VERIFICACIÓN DE LA VÁLVULA

Cierre la válvula del tubo completamente. Las perillas de control se traban en su lugar cuando se apagan. Para verificar las válvulas: presione las perillas y suéltelas. Si las perillas no regresan a su posición inicial, llame al 1-800-847-5993 o visite nuestro sitio de Internet: www.stokgrills.com. para cambiar el conjunto de las válvulas.

ALMACENAMIENTO DE LA PARRILLA

Vea la figura 34.

- Apague todas las perillas de control que se encuentran en el panel de control.
- Cierre la válvula del tubo completamente.
- Sostenga el regulador firmemente y gire la tuerca de acoplamiento hacia la izquierda para desconectar el regulador del tubo de gas PL.
- Coloque la tapa guardapolvo en la salida de la válvula del tubo cuando el tubo no esté en uso. Solo instale el tipo de tapa guardapolvo en la salida de la válvula del tubo que se suministró con la válvula del tubo. Otros tipos de tapas o tapones pueden provocar una fuga de propano.
- Una vez que la parrilla esté fría, límpiela bien.
- Almacénela en un lugar seco. Si la almacena en el exterior, cubra la parrilla con una de las variedades de cubiertas para parrilla ofrecidas por los fabricantes.

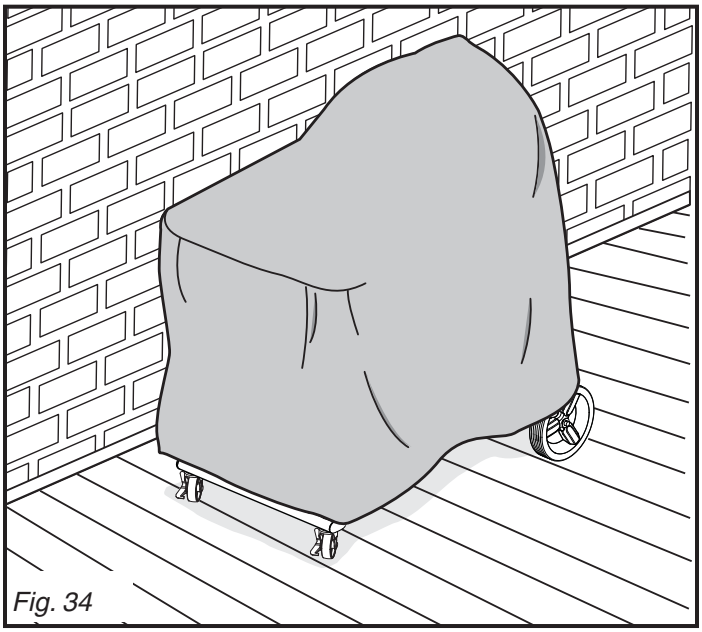


Fig. 34

CORRECCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSAS	SOLUCIÓN
Olor a gas	Válvula del tubo de gas abierta.	Apague la válvula del tubo de inmediato y apriete las conexiones.
	Fuga en la manguera, en el regulador o en la válvula.	Apague la válvula del tubo de inmediato y verifique que no haya daños en la manguera, en el regulador ni en la válvula. Realice la prueba de fugas, vea "Prueba de válvulas, manguera y regulador para verificar que no haya fugas" en la sección *Armado*.
Retorno de llama debajo del panel de control	Fuego en el tubo del quemador, debido a una obstrucción.	Vea "Limpieza del conjunto del quemador y verificación de que los tubos Venturi no contienen insectos" en la sección *Mantenimiento*.
Fuga de gas detectada en el tubo, el regulador u otra conexión	Instalación incorrecta y conexiones sueltas.	Apriete las conexiones y vea "Prueba de válvulas, manguera y regulador para verificar que no haya fugas en la sección *Armado*.
	Falla mecánica debido a la oxidación o a la manipulación inadecuada	Reemplace o rellene el tubo de gas PL.
Se prende fuego la grasa o hay llamas excesivas en forma continua sobre la superficie de cocción	Acumulación de grasa en el área del quemador.	Cierre las perillas de control y la válvula del tubo. Deje la campana abierta para permitir que se extingan las llamas. Una vez que la parrilla esté fría, límpiela bien.
Los quemadores no encienden	El tubo de gas PL está vacío.	Reemplace o rellene el tubo de gas PL.
	Está intentando encender el quemador incorrecto.	Vea "Ignición del quemador principal" en la sección *Funcionamiento*.
	El quemador no está conectado a la perilla de control.	Asegúrese de que las válvulas estén en el interior de los tubos del quemador.
	Tubos Venturi obstruidos.	Vea "Prueba de válvulas, manguera y regulador para verificar que no haya fugas" en la sección *Armado*.
	Obstrucción por vapor en la tuerca de acoplamiento al tubo de PL.	Cierre las perillas de control y la válvula del tubo.
	El (los) cable(s) del encendedor está(n) suelto(s), sucio(s), o no está(n) conectado(s)	Vuelva a conectar los cables del electrodo del quemador o reemplace el conjunto de cables del encendedor. Limpie los cables y/o el electrodo con alcohol de frotar y un hisopo limpio. Apriete todas las conexiones.
	Batería agotada del encendedor.	Reemplace la batería del encendedor.
Disminución del calor o sonido explosivo	El tubo de gas PL está vacío.	Reemplace o rellene el tubo de gas PL.
	Tubos Venturi obstruidos.	Vea "Prueba de válvulas, manguera y regulador para verificar que no haya fugas" en la sección *Armado*.
Puntos calientes en la superficie de cocción	Tubos Venturi obstruidos.	Vea "Prueba de válvulas, manguera y regulador para verificar que no haya fugas" en la sección *Armado*.
Sonido similar a un zumbido proveniente del regulador	La válvula del cilindro se enciende demasiado rápido.	Cierre las perillas de control y la válvula del tubo. Cierre la válvula lentamente.
Llama amarilla	Es posible que los tubos Venturi o los quemadores estén obstruidos.	Vea "Prueba de válvulas, manguera y regulador para verificar que no haya fugas" en la sección *Armado*.
El interior de la tapa parece desprenderse	Esta es una acumulación de grasa. El interior de la tapa no está pintado.	Limpie con un cepillo de cerdas suaves o con una espátula.

GARANTÍA

GARANTÍA LIMITADA DE LA PARRILLA DE GAS STōK™

Gracias por comprar una parrilla STōK™. A continuación, se encuentra nuestra garantía de producto limitada de la parrilla de gas. Antes de presentar una reclamación de garantía, le recomendamos que lea el Manual del Operador que vino con su parrilla. Puede descubrir una solución fácil y simple a su problema. Si no puede encontrar el manual, puede obtener uno de reemplazo llamando al número que figura a continuación, o descargándolo de nuestro sitio web, en la dirección que figura a continuación.

Qué cubre la garantía:

- Quemadores de acero inoxidable: 10 años contra defectos de fabricación y del material.
- Todas las otras piezas y componentes de la parrilla: 2 años contra defectos de fabricación y del material.

El período de garantía comienza en la fecha de compra. La garantía se aplica únicamente a parrillas compradas a un vendedor minorista autorizado de los EE. UU. o Canadá, se extiende únicamente al comprador original y no es transferible.

Si bien le recomendamos que registre su parrilla de gas, no necesita hacerlo para presentar una reclamación de garantía. Registrar su parrilla, no obstante, no servirá como reemplazo de un recibo de venta. **No podemos reconocer ninguna reclamación de garantía que no cuente con un recibo de venta válido, que indique la fecha y el lugar de compra.** Si STōK™ aprueba la reclamación, es posible que se le solicite la devolución de cualquier pieza defectuosa, que será reparada o reemplazada por STōK™, sin cargo. Si una pieza no puede repararse y ya no se encuentra disponible, esta puede ser reemplazada con una pieza similar con la misma función. La reparación o el reemplazo de las piezas no extiende el período de garantía.

La reparación o el reemplazo de las piezas es su único recurso en virtud de esta garantía limitada.

Qué no cubre la garantía:

La garantía limitada no cubre daños provocados por ninguna de las siguientes circunstancias:

- No armar, usar o realizar el mantenimiento de la parrilla de conformidad con las instrucciones de armado y con el Manual del Operador, o cualquier otra forma de uso indebido o abuso, o el incumplimiento de los códigos locales.
- El uso comercial, institucional, en complejos de departamentos u otro uso comunitario.
- Tubos o tanques de gas.
- La modificación o reparación no autorizada de la parrilla o el uso de piezas no autorizadas.
- Casos fortuitos, como incendios, inundaciones, huracanes, rayos, viento y granizo.
- Llamaradas de incendios o accidentes.
- Limpiadores que no sean los recomendados en el Manual del Operador o la exposición a otras sustancias químicas, ya sea en forma directa o de la atmósfera (no almacene su parrilla cerca de una piscina).
- Pérdida de alimentos, o daños incidentales, consecuentes o especiales.
- Rayones, abolladuras, descoloración, óxido superficial u otras cuestiones estéticas o daños provocados por las herramientas durante el armado.
- Desgaste normal.
- Ningún accesorio consumible suministrado con su parrilla, como herramientas para asar, cepillos o limpiadores.
- Costos de franqueo, recolección, entrega ni otros costos de transporte.
- El costo de retirar o instalar cualquier pieza o componente, ni otros cargos de mano de obra.

ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA ÚNICA GARANTÍA EXPRESA SUMINISTRADA POR STōK™. EXCEPTO EN LA MEDIDA PROHIBIDA POR LEY, TODA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O DE ADECUACIÓN PARA UN FIN EN PARTICULAR ESTÁ LIMITADA A LA DURACIÓN DE LA GARANTÍA DESCRITA MÁS ARRIBA. NINGÚN VENDEDOR MINORISTA NI NINGÚN OTRO TERCERO TIENE AUTORIDAD PARA CREAR ALGUNA OTRA GARANTÍA O PARA AUMENTAR O MODIFICAR ESTA GARANTÍA LIMITADA. LA RESPONSABILIDAD MÁXIMA DE ONE WORLD TECHNOLOGIES, INC. EN CUALQUIER CASO EN VIRTUD DE ESTA GARANTÍA NO EXCEDERÁ EL PRECIO DE COMPRA PAGADO POR EL COMPRADOR ORIGINAL.

Tenga en cuenta que algunos estados, provincias u otras jurisdicciones no permiten la exclusión ni limitación de los daños incidentales o consecuentes, ni límites respecto de la duración de una garantía implícita. Por lo tanto, es posible que algunas de las limitaciones anteriores no se apliquen a usted. Esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos. También es posible que tenga otros derechos que varían de una jurisdicción a otra.

Cómo obtener el servicio de garantía:

Antes de devolver cualquier pieza o componente, comuníquese con Servicio al Cliente al número que figura a continuación. Tenga a la mano el número de serie de la parrilla (que se encuentra en el interior de la puerta derecha del gabinete) y una copia de su recibo de venta que indique la fecha y el lugar de su compra. La llamada debe realizarse dentro del período de garantía.

No se aceptarán las devoluciones que no tengan un número de autorización de devolución (return authorization number, RAN) válido emitido por Servicio al Cliente. Usted será responsable de pagar los cargos de envío, y debe devolver la pieza defectuosa a STōK™ con el flete/franqueo prepagados, con el RAN en la parte externa del paquete. Las devoluciones que no cumplan estos requisitos serán rechazadas. Le devolveremos una pieza de repuesto con el flete/franqueo prepagados.

Servicio al Cliente de STōK™ (llamada gratuita, EE. UU. y Canadá): 1-800-847-5993

Dirección del sitio web de STōK™: www.stokgrills.com

NOTES/NOTAS

NOTES/NOTAS

OPERATOR'S MANUAL
Island™ Grill
SGP2220SB/SGP2220

Customer Service Information:

For parts or service, please call 1-800-847-5993 or visit us online at www.stokgrills.com.

The model number and serial number of this grill is found on a label located inside the right cabinet door. Please record the serial number in the space provided below. When ordering repair parts, always give the following information:

Model No. _____

Serial No. _____

Service après-vente :

Pour acheter des pièces ou pour un dépannage, téléphoner au 1-800-847-5993 ou visiter notre site www.stokgrills.com.

Les numéros de modèle et de série du gril sont inscrits sur une étiquette située à l'intérieur de la porte droite de l'armoire. Lors de toute commande de pièces détachées, fournir les informations suivantes :

No. de modèle _____

No. de série _____

Información sobre servicio al consumidor:

Para piezas de repuesto o servicio, le suplicamos llamar al 1-800-847-5993 o visitar nuestro sitio en la red mundial, en la dirección www.stokgrills.com.

El número de modelo y el número de serie de esta parrilla se encuentran en la etiqueta ubicada en el interior de la puerta derecha del gabinete. Le suplicamos anotar el número de serie en el espacio suministrado abajo. Al pedir piezas de repuesto siempre proporcione la siguiente información:

Núm. de modelo _____

Núm. de serie _____

ONE WORLD TECHNOLOGIES, INC.

1428 Pearman Dairy Road, Anderson, SC 29625

USA, Teléfono 1-800-847-5993

www.stokgrills.com

Una subsidiaria de Techtronic Industries Co., Ltd.

OTC : TTNDY

988000-388

6-6-2011 (REV:06)